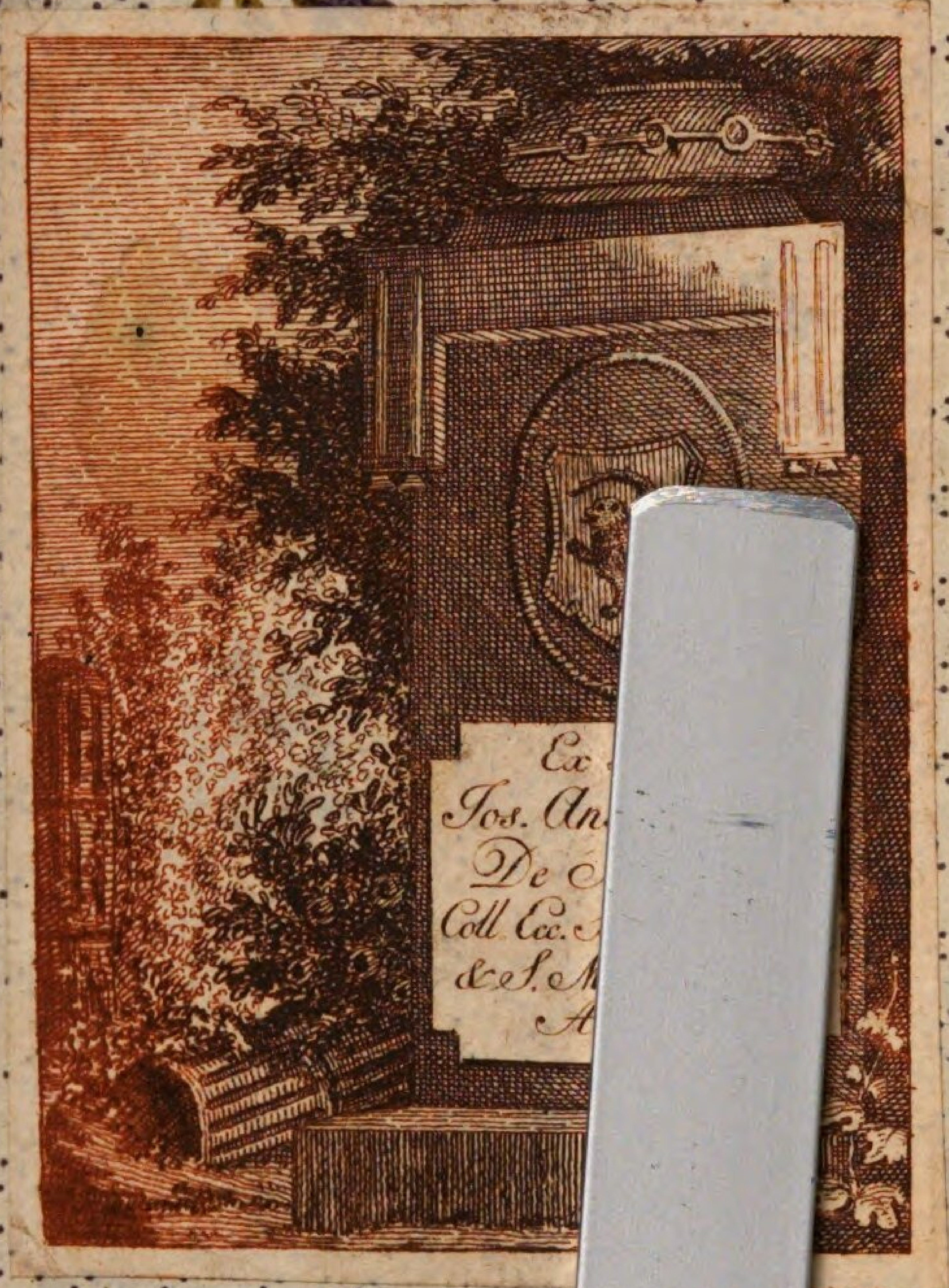
Ex
Jos. An
De
Coll. Ecc.
& S. M
A

Ldw
135
-2-

Von Pflanzung und Wartung der nüzlichsten Obstbäume,

mit

einem fortgesezten vermehrten Register ihrer in Kronenberg gezogenen und verkäuflichen

Arten und Sorten ꝛc.

für

Landleute, Oekonomen, und Liebhaber der Obstgärtnerei.

Zweiter Theil

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

von

J. L. Christ,

Erstern Pfarrer zu Kronenberg an der Höh, der königl. kurfürstl. Landwirtschaftsgesellschaft zu Zelle Mitglied.

Frankfurt am Main,

Im Verlag der Hermannischen Buchhandlung

1791.

Vorbericht.

Die Veranlassung zu dieser fortgesezten kleinen Abhandlung von der so nüzlichen und angenemen Obstbaumzucht gab der schnelle Abgang der vor zwei Jahren gelieferten Ausgabe, welche nun einer neuen Auflage entgegen siehet. — Es muß allerdings einem Schriftsteller zum Vergnügen gereichen, wenn er durch eine früh vermüßigte neue Auflage überzeugt wird, daß die gute Sache erwünschten Fortgang gewinnet. Wie nüzlich aber für die Oekonomie und bessern Wohlstand, besonders der Landbewohner, die Aufname und Verbesserung der Obstbaumzucht seie: Wie viel mehr Werth und Schönheit die Felder und Gärten eines Orts erhalten, wenn eine Menge gesunder herrlicher Bäume von edlen Arten und Sorten Obstes allda gezogen, wohl besorget

und vernünftig gewartet wird, braucht nicht Eines Wortes zum Beweis. Eben so wahr aber ist auch, daß zur Erreichung dieses gemeinnüzzigen Endzweks nötig ist, daß die Landleute sich nicht blos mit erkauften und ausgesezten Bäumen behelfen, sondern auch selbsten in Erziehung und Wartung der auch zum Landbau gehörigen Obstbäume sich unterrichten und üben.

Wie viel Gutes können hiebei nicht unter andern die Vorsteher eines Orts und zumal die Schullehrer und Geistlichen, deren nächsten Aufsicht die Schulen anvertrauet sind, desfalls stiften, wenn die Knaben in einigen dazu ausgesezten Stunden in diesem angenemen Geschäft unterrichtet und ihnen sodenn hauptsächlich auch die Handgriffe des Okulirens, Pfropfens, Kopulirens, Beschneidens und Auspuzzens der Bäume ꝛc. augenscheinlich gezeiget werden. Dieses sind wahre Erholungsstunden für sie, und zu keinem Unterricht werden sie vergnügter gehen als zu diesem. Sie werden bald Lehrer ihrer eigenen Aeltern sein, deren manche sich bereits bei

ihrem

ihrem ersten Unterricht einfinden werden. Und so wird die Industrie in diesem Fach an einem Orte, wo sonst darin langer Schlaf und Vernachlässigung gewesen, unvermerkt einwurzeln, und auf die entferntesten Zeiten sich erstrekken. Es verdienet desfalls Nacheiferung das rümliche Benemen des würdigen katholischen Geistlichen Hrn. Thiery) zu Sponheim bei Kreuznach, welcher nicht nur meine Abhandlung vom Baumpflanzen in seiner Schule zum Lesebuch in diesem Fach verordnet hat, sondern auch selbst die Kinder in der Ausübung und in den Handgriffen unterrichtet, daß sie bereits um die Wette Bäume pflanzen, pfropfen, okuliren 2c. und die schönste Aussicht auf die Zukunft geben *).

*) Auszug eines Schreibens vom 1ten Merz 1791. — „Mit der Baumgärtnerei „habe ich es hier schon so weit gebracht, daß „sie anfängt, eine wahre Leidenschaft zu „werden. Ausser den Baumschulen, wel„che hier errichtet sind, haben iene Bauern, „welche keine haben, nur diesen Winter „mehr als 1000 Wildlinge aus dem Wald „herbei geholet, und es ist kein Mann, wel„cher nicht iunge Bäume hat. Kirschen „waren

Daß ich die erste Auflage der Ausgabe von Pflanzung und Wartung der nüzlichsten Obstbäume ꝛc. nicht umgearbeitet, und mit Vermerung und Verbesserung neu auflegen lassen, sondern die Vermerung in einem zweiten Theil hier liefere, werden mir die zweitausend Besizzer des ersten mehr Danks wissen, als tadeln, da ich sie nicht in doppelte Kosten sezzen wollen, und es mir eine Ungerechtigkeit scheinet, ohne

„ waren von Ewigkeit her gar nicht hier bekannt; nun sind schon so viel Wildlinge „ vorhanden, daß ich nicht im Stand bin, „ genug Pfropfreiser herbei zu schaffen, ob „ wohl ich alle Gärten 6 Stunden im Umkreis „ geplündert habe. Es ist eine wahre Lust „ zu sehen, wie alles vom Pflug, Pferd „ und Ochsen herbei eilt, wenn die junge „ Knaben unter meiner Anleitung auf dem „ Felde ihrer Bäume pflegen; Jung und „ Alt stehen um uns her, die Erklärung mit „ anzuhören, welche ich ihnen nach Dero „ Vorschrift gebe. — Unter andern haben sich „ verflossenes Jahr besonders 2 Jünglinge „ ausgezeichnet, ein Reformirter von hier, „ Namens Müller, und ein Katholischer von „ Weinsheim, Roely mit Namen. Denn „ außer ihren schon artigen Baumschulen ha„ben sie auf den beträchtlichen Gütern ihrer „ Aeltern so viel Bäume angebracht, als „ nur möglich und thunlich war. Ich weiß „ noch nicht, welchem von beiden ich den von „ mir ausgesezten Preis ertheilen solle.“ —

ohne Noth die erste Ausgabe dadurch herunter zu sezzen und gewissermassen ungültig zu machen; ia daß sie durch die neue Auflage gar nichts verlieren, habe am Ende dieses Theils die Drukfehler und nötigste Verbesserung der ersten Auflage des ersten Theils beigefügt. —

Daß aber nicht sogleich im ersten Theil alles kann gesagt werden, leidet theils nicht immer der beschränkte vorgesezte Raum eines Traktats zu mehrerer Verbreitung eines gemeinnüzzigen Unterrichts, und gehet das Nötigste voran; theils bleibet auch manches im menschlichen Gedächtnis zurük; theils aber folget hier für die Liebhaber der kronenberger Bäume die Bekanntmachung neuer vorzüglichster edler Obstsorten, welche man hier seit ein Paar Jähren weiter anzupflanzen und aller Orten herbeizubringen bemühet gewesen. Denn die hiesige Obstbaumzucht in Ansehung des berümtesten Tafelobstes lag bisher, so zu sagen, in ihrer Kindheit. Sie beschränkte sich seit 80 Jahren hauptsächlich und aliermeist nur auf gute wirtschaft-

liche Sorten der verschiedenen Arten Obstes; und ohngeachtet die hiesigen Baumpflanzer verschiedene trefliche Sorten französischen Obstes pflanzten, so wußten sie es doch nicht zu benennen. Da aber der hiesige Baumhandel, unter andern durch meine beigefügte Bekanntmachung, alljärlich ungemein stark zunimmt, und alle Herbst und Früjahr eine Menge hiesiger Bäume in alle Gegenden Teutschlands versendet werden müssen, so spornet solches nicht nur die hiesigen Baumpflanzer an, diesem nüzlichen Geschäft mit allem Eifer obzuliegen und sich um die schäzbarsten Sorten aller Arten Obstes umzuthun, und ihren Baumschulen einzuverleiben; sondern es ist auch die Veranstaltung getroffen worden, ein bestgelegenes ansehnliches Stük Länderei an der hiesigen Stadtmauer bereits anzubauen, worin von den vortreflichsten Sorten aller Arten Obstes Mutterbäume gesezzet werden, damit sowohl die hiesigen Baumpflanzer die Pfropf- und Okulirreiser in der Nähe haben, als auch die Liebhaber der Aechtheit der Sorten,

ten, die ihnen zugesendet werden, versichert sein und die Früchten selbst sehen können. Da man aber zu den raresten Sorten nicht immer so leicht kommen kann, so wenig man auch die Kosten scheuet, auch nicht allenthalben so sicher zu trauen ist, daß man auch die verlangte Sorten zur Fortpflanzung wirklich ächt erhalte, so waren bisher die in beden Theilen beschriebene und andere Sorten nicht immer in solcher Menge vorhanden, noch so bald hochstämmig erwachsen, daß die häufigen und öfters sehr zahlreiche Bestellungen allesammt nach Wunsch konnten befriediget werden. Es wird aber täglich mehr Aufmerksamkeit darauf gerichtet, und es felet nicht an edeldenkenden Freunden und Gönnern hohen und mitleren Standes, welche uns mit raren Sorten unterstüzzen, und nicht die Schwachheit haben, die alleinigen Besizzer von dieser oder jener seltenen Sorte sein zu wollen, sondern ihren Mitmenschen auch was Gutes und Angenemes gönnen, so, daß bereits in zwei Jahren die raresten Sorten unsere Baumschulen zieren werden, wie unter andern ein kostbarer Apfel aus Amerika von England, welcher der edlen Ananas gleich geschäzzet, und selbst da, wo er wächst, das Stük mit 36 kr. bezalet wird. Desgleichen eine Birn aus Frankreich, die Sarasin genannt, welcher keine der besten bekannten gleich kommt,

und noch viele dergleichen vortrefliche Sorten allerlei Arten Obstes, als nur kann gefunden werden. — Und gewislich verdienen auch zum Besten des Publikums die hiesigen Baumschulen diese Vervollkommnung durch Zuwachs des zalreichsten ausgesuchtesten Tafelobstes, da sie nicht nur von grosem Gehalt und Umfang sind, und ich in der Vorrede des I. Theils desfalls nichts Uebertriebenes davon gesagt (wie denn selbst Fürsten ihre Gärtner hieher geschikt, sich davon zu überzeugen und solche ihre Erwartung übertroffen haben), sondern auch, weil die hiesige hohe Lage und das nicht weichliche, iedoch den Bäumen gemäßeste Erdreich die gesundeste und dauerhafteste Obstbäume von der Welt erziehet. Hierin scheinet die Natur die hiesige Lage und Boden vor tausend Baumschulen vorzüglich begünstiget zu haben. Ohngeachtet das hiesige Erdreich den iungen Bäumen einen vortreflichen Trieb und freudigen Wachsthum ohne Viehdünger gewäret, so macht sie doch der mergelartige, dem Ansehen nach schrohe Boden nicht übertrieben und zärtlich, noch von Wurzeln, die in einem blosen Pflanzengezaser bestehen, wie in weichlicher Erde geschiehet, sondern von reichlichen und dabei kernhaften Wurzeln; Und die etwas hohe Lage, in einem Abhang gegen Morgen und Mittag sezzet sie von der frühesten Jugend, ia

vom

vom ersten Keim an, allerhand Abwechslungen von Luft und Winden aus, daß ihre Saftrören (nicht, wie in niedriger feuchter Lage bei fetter schwarzer Gartenerde geschiehet, erweitert, sondern vielmehr) enge gebildet werden, daß sie dem stärksten Frost nicht leicht unterliegen und zugleich in allerlei Erdreich erwünscht anschlagen und gedeihen. Freunde und Liebhaber der Obstbaumzucht in Thüringen, Westphalen, im Clevischen, Braunschweigischen, in Preussen, Sachsen, Schlesien, der Pfalz und vieler anderer Gegenden haben mir zu meinem nicht geringen Vergnügen gemeldet, daß alle junge Bäume, welche sie durch meine freundschaftliche Besorgung erhalten, nicht nur gut angeschlagen seien, sondern auch fürtreflich fortwachsen, und hatten sich mehrere neuerdings verschrieben. Selbst in dem leztern unvergeßlich kalten Winter, worin allhier zwar sehr viele Kastanienbäume, die 100 bis 200 Jahre alt waren, iedoch wenige Obstbäume erfroren sind, gieng fast nicht ein einiger junger Stamm in den hiesigen Baumschulen ab, da sonsten so viele Baumschulen in Teutschland heftig gelitten haben. Auch die im Früling unmittelbar nach diesem kalten Winter versandte Bäume schlugen allenthalben erwünscht an.

Die Einrichtung dieser kleinen Abhandlung enthält Zusäzze zu dem I. Theil und sind nach ienes Kap. und §§. eingetheilt. Garten- und Obstliebhaber werden sie nicht unnüz oder überflüßig finden. — Liebhaberei war es zwar, die vielleicht doch auch manchem Obstliebhaber nicht unangenem sein wird, daß die medizinischen Kräfte ieder Art Obstes bei ihrer Naturgeschichte kürzlich mit eingeschaltet sind. Daß ich aber nicht das Ansehen haben möge, als wollte ich dem Arzt in das Handwerk greifen, so habe iedesmal in der Note meinen Gewärsmann angefüret, ob es schon übrigens keinem Layen in der Kunst verboten ist, sich auch medizinische Kenntnisse zu seinem Vergnügen zu erwerben.

Schenket Gott Muth und Gesundheit, so dörfte in etlichen Jahren zur mehrern Berichtigung der Verwirrung in den Obstnamen an eine sistematische Pomologie oder Obstlehre mich machen und zugleich solche mit gemalten Abbildungen nach Natur und Lebensgröße erläutern.

Geschrieben zur Ostermesse 1791.

Der Verfasser.

Inhalt.

Erstes Kapitel.

Von der Pflanzschule.

und

Erziehung der iungen Stämme, oder der sogenannten Wildlinge oder Kernstämme.

Zweites Kapitel.

Von der Baumschule,

deren Beschaffenheit, Verpflegung, Besezzung mit Kernstämmchen oder Wildlingen, und den verschiedenen Arten, gute Obstsorten fortzupflanzen durch Pfropfen, Kopuliren,

Oku-

Okuliren rc. wie auch die iungen Bäume zu behandlen und bei den Zwergbäumen die Grundlage zu ihren verschiedenen Gestalten zu machen, bis sie in den Obstgarten versezzet werden. —

Eine neue vortrefliche Art, erwachsene oder auch alte Bäume ohne Wunden oder Abwerfen zu bepfropfen, welche vorzüglich auch zu Zwergbäumen dienlich, deren unterste Aeste absterben, um an deren statt sie mit neuen Aesten zu veriüngern. §. 19.

Drittes Kapitel.

Von dem Obstgarten,

dessen Beschaffenheit und Lage: Anlegung, Besezzung mit iungen Bäumen: Umzäunung: Verpflegung und Schnit der versezten hochstämmigen Bäume und der verschiedenen Gestalten Zwergbäume bis zu ihrer Tragzeit und nach derselben: Bau und Besserung des Obstgartens und der Baumstükke.

Viertes Kapitel.

Von einer ieden Art der nüzlichsten Obstbäume insbesondere und deren Sorten; ihr erfoderliches Erdreich, Behandlung, Eigenschaften, Benennung, Naturgeschichte und medizinische Kräften, Fortpflanzung ꝛc. welches zugleich das weiters vermehrte Register und Verzeichnis der in Kronenberg an der Höhe erzogenen und alliärlich verkäuflichen iungen Bäume sowohl hochstämmiger als Zwergbäume ausmacht. —

Frostableiter an den Bäumen zu machen. IX. Abschnit §. 2.

Fünftes Kapitel.

Von Pflanzung und Erziehung einiger fruchtbaren und beliebten Gesträuche und Staudengewächse.

Sechstes Kapitel.

Von Anwendung der verschiedenen Arten frischen Obstes zum Brandeweinbrennen.

Siebentes Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume, Schädlichkeit an denselben und ihrer Blüten und Früchten. —

Vom Verfrieren der Bäume.

Achtes Kapitel.

Monatliche Obstfolge.

Anhang.

Einige Drukfeler und nötige Verbesserungen, welche zum ersten Theil der ersten Auflage zu bemerken sind.

Erstes Kapitel.

Von der Pflanzschule,

und Erziehung der iungen Stämme oder sogenannten Wildlinge oder Kernstämme.

§. 1.

Von den Kernstämmwildlingen und ihrem Vorzug vor denen vom wilden Obst und vor den Wurzelauslaufern rc. — Von den Kernäpfeln, oder unveredelt erzogenen Aepfelbäumen.

So wenig wir in unserem Deutschland über Mangel an Mannigfaltigkeit der Sorten fast aller Arten Obstes nunmehro klagen können, und unsere Gärten und Baumstükke so wohl das niedlichste Tafelobst, als auch gutes und reichliches wirtschaftliches Obst liefern,

so würde es doch gewißlich manchen thätigen Landwirth, der Raum und gute Lage zu Pflanzungen hat, nicht gereuen, wenn er sich aus gesäeten Kernen verschiedener Sorten zamen und guten Obstes, und zwar sonderheitlich von Aepfeln, eine Baumschule anlegte, die Bäume, ohne sie zu veredlen, gut erzöge und sodann auf eigends dazu bestimmte Aekker aussezte. Man würde nicht nur manche neue gute Sorten Aepfel zum frischen Genuß und verschiedenem Gebrauch in der Wirtschaft, sondern vorzüglich die dienlichsten zu einem ausnemend guten und haltbaren Zider oder Aepfelwein erhalten, der öfters manchem ächten Wein des Weinstoks wenig nachstehen würde. Gewönlich hat der Wein von Kernäpfeln, (wie man hiesiger Gegend die unveredelte, aus blosen Kernen erzogene, Bäume nennt) viel stärkern Geist und mehrere Haltbarkeit, als von ganz zamen, oder nach Sorten gepfropften Bäumen. Eine solche vortrefliche neue Sorte von Weinäpfeln (die Kap. IV. §. 3. Nro. 62. unter dem Namen Champagnerweinapfel angefüret ist) entstund dahier vor etwa 20 Jahren aus einem Kern, und wurde unveredelt erzogen. Es giebt dieser Apfel einen solchen außerordentlich guten Wein, daß die wenigsten Weinkenner weder seine Abstammung, noch sein Vaterland vermuten würden. Ueberdas ist ein solcher gut gezogener ungepfropfter oder nicht veredelter Baum gar viel dauerhafter als die veredelten.

Will

Will man aber unter der Menge der Kernwildlinge diejenigen aussuchen, welche keine saure, auf kleine Holzäpfel sich neigende Frucht bei ihrer zukünftigen Tragbarkeit erzeugen, sondern entweder neue gute Sorten Tafelobstes, oder zur Wirtschaft dienliches, so muß man vornemlich im andern Jahr nach ihrer Aussaat und Pflanzung, auf folgende zwei Kennzeichen Acht haben: Erstlich müssen sie starke und große Blätter haben, nach Art des zamen Obstes, und zweitens muß man keine Stacheln an den Stämmchen gewar werden, als welche ein Zeichen ihrer Wildheit sind. Gewönlich wachsen auch solche beschriebene und sich auszeichnende Bäumchen stärker und flötiger auf, als die mehr wilden und stachlichten.

§. 2.

Wie die Kerne und Steine zu Kernstämmchen zu sammlen und aufzubewaren sind. — Nörhige Beschaffenheit, Güte derselben 2c.

Bei Sammlung der Kerne und Steine zur Pflanzschule und Erziehung der Kernstämmwildlinge, sehe man, wenn man selbst wälen kann, zuförderst darauf, das sie von solchem Obst genommen seien, das nicht nur vollkommenen, starken dikken Saamen und Kerne hat, sondern auch dessen Art Bäume von großem Wuchs und starker Fruchtbarkeit

sind. — Was z. E. die Aepfel betrift, so haben gewönlich die vortreflichsten Sorten, theils die kleinsten Kerne, theils sind ihre Bäume von kleinem Wuchs, wie die Calvillen, viele Renetten ꝛc. der Borsdörfer zieht zwar einen großen Baum, und die Kerne der Frucht sind häufig und vollkommen, aber der Wuchs des Borsdörferbaums ist wegen seinem vesten Holz und engen Saftrören langsam, und so auch der Wildling aus seinem Samen. Sommeräpfel haben meistens schöne Kerne, und ihre Stämme erwachsen geschwind und groß. Unter den Winteräpfeln sind die Pfundäpfel, die Matäpfel und viele mehr sehr vorzüglich zur Pflanzschule und Aussaat. — Bei den Birnen verhält es sich fast eben so; die Sommerbirne sind allermeist große Bäume und haben vollkommenere Kerne, und unter den Winterbirnen sind ebenfalls die gemeinsten Sorten, als Kappesbirn, Pfundbirn ꝛc. die dienlichsten zum Kernsammlen. Unter den französischen Sorten aber, machen in unserem Klima die Beurré blanc und Beurré gris die grösten Bäume. — Zur Pflanzung der Kirschenwildlinge braucht man süße und saure Arten, iedoch süße mehr, als saure, weil man auf süße Kirschen die allermeisten saure und süßsäuerliche Kirschen veredlen kann. Zu beden Arten von Wildlingen dienen nun die wilde oder Waldkirschen am besten, und erwachsen solche am geschwindesten. Wenige saure und säuerlichsüße Sorten erfodern unumgänglich

einen sauren Wildling, und man thut allermeist am besten, die sauren Sorten auf süße Kirschenwildlinge zu veredlen, weil sie theils grössere Bäume geben, als die saure Kirschenwildlinge, die schwarzen sauren Weinkirschen, die schlanke Aeste und niedrige Bäume machen; theils weil durch die Bepfropfung der süßen Kirschwildlinge mit sauren Sorten die Säure der Frucht etwas gemildert und ihr Geschmak erhöhet wird. —

Eine Ausname von der bisherigen Regel macht die Absicht, wenn man etwa Kerne und Steine aussäen will, um neue Sorten Obstes zu erhalten, in welcher Rüksicht man Kerne von den besten Sorten erwälen muß, ohne auf den Wuchs des Baumes zu sehen, und was hienächst die Kirschen betrift, so kann man sonderheitlich aus den Steinen der weisen Herzkirsche manche gute neue Sorten erziehen; es ist aber zuträglich, wenn bei demselben oder in dessen Nachbarschaft anderer guter Sorten Kirschbäume stehen, von welchen ienes Blüten vermittelst Luft und Winden konnten befruchtet werden. —

Von Pflaumen sammle man zu Wildlingen die Kerne von guten süßen Sommerpflaumen, darunter vorzüglich die Damaszenerpflaumen. Außer diesen dienet besonders zu Pfirschenbäumen die Aerntepflaume, und zu Veredlung allerlei Arten von Pflaumen,

zu Perdrigon, Reneclođen, Diapre ꝛc. die Eierpflaumen.

Sämtliche Arten von Kerne und Steine müssen von reifem Obste sein; denn bei unzeitigem Obst ist das Pflänzlein im Saamenkorn noch nicht völlig ausgebildet, und gehet entweder gar nicht auf, oder erzeuget eine schwächliche und kränkliche Pflanze. Mancher Arten Kerne reifen erst im Liegen oder auf dem Obstlager noch, wie bei den meisten französischen Wintersorten. Die Vollkommenheit des Kerns, seine braune Farbe bei Aepfeln und die schwarze bei den meisten Birnen entscheiden desfalls von der völligen Reife; und was die Steine des Steinobstes betrift, so ist dabei die Wasserprobe nöthig, da die leichten und untauglichen oben schwimmen, und die vollen und guten niedergehen. Sonderheitlich ist hiebei Behutsamkeit nöthig, wenn man dergleichen kauft, da manche Saamen von gekochtem oder gedörrtem Obste untergemischet werden, als welche gänzlich untauglich sind, weil ihr Keim zerstört ist.

Daß endlich bei der Aussaat nur solche Kerne und Steine zu erwälen seien, welche gehörig, und weder in der Sonne noch bei der Ofenwärme, getroknet, und sodann aufbewaret und nicht schimmlich noch moderricht geworden, ist bereits im ersten Theil erklärt.

Was

Was nun aber dieienige Samen betrift, aus welchen man Baumpflanzen ziehet, die nicht weiter veredelt werden, als Baumnüsse, Haselnüsse, Kastanien ꝛc. so ist auch bei denselben vorzüglich darauf zu sehen, daß man die vollkommensten, grösten, und gesundesten aussuche; daß sie also weder unreif, noch allzusehr ausgetroknet, noch stokkig und vermodert, noch beschädiget seien.

Uebrigens ist der Unterschied und der Vorzug der Kernstämmwildlinge vor den wilden aus Waldungen ausgehobenen Baumpflanzen und sogenannten Läufern so gros, daß man aus ienen in 3 bis 4 Jahren, schönere Bäume erziehet, als aus leztern in sechs Jahren, ohngerechnet, daß solche niemalen so gut und fruchtbar werden, als jene.

§. 3.

Von der dienlichsten Zeit, Art und Weise, die Obstkerne ꝛc. zu säen, zu legen und zu stekken. — Bäume zu erziehen durch Abschnittlinge, und Einleger.

Zu den Geschäften in der Pflanzschule gehöret auch einigermassen das Einsezzen der Abschnittlinge, wodurch man iunge Bäume in ihrer veredelten Art erziehen und fortpflanzen kann, ob schon solches auch in der höhern Schule, in der Baumschule geschehen kann;

da sie bis zu ihrem lezten Versezzen können stehen bleiben.

Es ist solches eine gar schöne und fürtrefliche Art der Baumzucht, und dienet sowohl für starke Baumpflanzer, als fürnemlich für solche Gartenliebhaber, die nicht viele Zeit übrig haben, mit Okuliren, Pfropfen rc. sich viel aufzuhalten, oder denen solche Veredlung öfters nicht gelingen will. Man kann ohne viele Mühe und Umstände schöne Bäume erziehen, und in ihrer ächten Art fortpflanzen, und hat nicht nöthig ihren Wuchs durch allerhand gemachte Wunden, wie bei den Veredlungsarten geschehen muß, aufzuhalten, und es ist zu bewundern, daß diese Baumzucht aus Schnitlingen nicht häufiger ist. Die Ursache aber ist hauptsächlich das erstere öftere Mißlingen, welches einestheils aus Unkenntnis der rechten Behandlung, ob sie schon an sich ganz leicht, ia die leichteste von der Welt ist, herrürt, theils von den öftern heißen und trokkenen Sommern, da sie leicht eingehen, und man seine Abschnitlinge zu entfernt stehen hat, sie zur nöthigen Zeit begiesen zu können, oder solche vergißt.

Die eigentliche Art und Weise nun, eine Pflanzschule von Abschnitlingen anzulegen, ist diese: Im Frühiahr, wenn es anfängt warm zu werden, iedoch ehe die Arten der Bäume, wovon man Reiser einsezzen will, ausschlagen

und

und Blätter treiben, (doch sollen sie etwas aufschwellen und anfangen wollen zu treiben) sucht man die stärksten und dikkesten Sommerlatten oder Zweige und Triebe vom vorigen Sommer aus, welche wenigstens 1 Fuß bis anderthalb Fuß lang sind, schneidet sie am untersten dikſten Theil nahe unter einem Auge schräg oder im Rehfußschnitt zu. — Dünne, und etwa nur federkieldikke Reiser taugen nicht wohl; Sie ziehen zwar auch bei nassen Frühjahren und Sommern öfters Wurzeln, aber der Trieb ist zu schwach, und bei ermanglendem Regen können sie sich nicht erhalten und verderben bald. — Je dikker nun die Abschnitlinge zu bekommen sind, desto besser ist es. Altes Holz soll unten nicht daran gelassen werden. Doch habe z. E. bei Aepfelmispeln die Probe gemacht, und daumensdikkes altes Holz einen halben Fingerlang an der Sommerlatte stehen lassen und mit eingestekt, und sind gleich den andern ohne altes Holz gut gewachsen. — Sind nun die Reiser unten zugeschnitten, so wird ein Loch in die Erde gemacht, wie zu Sezzung eines iungen Bäumchens. Hiebei ist nun eine Haupterfordernis, daß das Reiß einen Fuß tief in die Erde zu stehen komme, und 5 bis 6 Augen mit Erde bedekket werden. Ich pflege sie gerade, wie einen iungen Baum einzusezzen, damit die untersten Augen tief stehen und wenigstens diese Feuchtigkeit haben, wenn den obern solche bei verweilendem Regen entgehet. Ist das Erdreich schwer und etwas

lattich oder leimich, so ist es am zuträglichsten für diese Pflanzart, weil solche Erde die Feuchtigkeit am längsten erhält. Bei dem Einsezzen nun wird etwas feine feuchte Erde am Zweig angeleget und wohl angedrukt oder aufgetretten, damit die 5 oder 6 Augen zu Wurzeln ausschlagen können. Dabei kann es nun nicht leicht fehlen. Verderben die obern Augen oder Wurzeln, so hat es doch von den übrigen 4 oder 3 ausgelaufenen Augenwurzeln Narung und Saft zu seiner Erhaltung und Wachsthum. — Bei leichtem Erdreich aber muß sorgfältig zu Zeiten begossen werden, das freilich mühsam ist. — Was nun aber von den eingesezten Abschnitlingen über der Erde hervorstehet, wird bis auf 2 Augen abgeschnitten, und nur aus einem derselben der Schaft zum künftigen Baum gezogen. Der Haupttrieb aber erfolgt erst im andern Jahr, nachdem die Wurzeln im ersten erstarkt sind.

Sollen nun aber diese aus Abschnitlingen erwachsene Bäumchen in die Baumschule zur weitern Pflege versezzet werden, so darf ihr Ausheben nicht vor dem zweiten Jahr geschehen; Sind sie nemlich im Früiahr 1792. eingestekket worden, so werden sie erst im Herbst 1793. oder im Früiahr 1794. in die Baumschule versezt. Indessen aber müssen solche auch in der Pflanzschule schon vom ersten Jahr an eben so behandelt und beschnitten werden, wie gepfropfte Stämmchen, wovon der nöthige Unterricht im 23 Kap. erthei-

ertheilet ist. Beim Versezzen selbst nun werden alsdenn die überflüssigen Wurzeln die aus den untersten Augen erwachsen sind, weggeschnitten und nur die oberen beibehalten, die Wunden aber mit etwas Baumsalbe bedekt.

Zu dieser bemeldeten Baumzucht der Abschnitlinge taugen insonderheit die Mispeln, Quitten, Pfirsen, schwarze Maulberen, Kirschen, die Sträuche, Johannisbeeren, Stachelbeeren rc. Von Aepfeln und Birnen aber nur starktreibende, junge Bäume, die starke Schossen machen; die alten haben meist kleine kurze oder schwanke Reiser.

Mit dieser Pflanzart stehen die Einleger in Verwandschaft, da man im Frühjahr die untern schiklich stehenden Zweige eines Zwergbaums oder Strauches in die Erde beugt und einen halben Fuß hoch mit Erde bedekt und solche fest andrukt und auftrit, wie man die Einleger bei Weinstökken behandelt. Diese werden zwar nicht eingeschnitten, und haben es auch diese von Obstbäumen rc. nicht unumgänglich nöthig; doch ist es besser, daß die meisten, (denn die mit dikkem Mark, wie z. E. die schwarzen Maulberen rc. haben es nicht nöthig) eingeschnitten werden, damit sie nicht sowohl bequemer in die Erde zu legen sind, als vielmehr, damit sich die Augen desto lieber bewurzeln, wenn der Einleger nicht vollkommen an der Mutter saugen kann. Dieser Einschnit

schnit wird unter einem Auge gemacht, das in die Erde zu liegen kommt, da vom Stamm aus gegen das Auge hin das Reiß einen halben Finger lang in der Mitte gespalten wird, daß das offene Ende am Reiß zu stehen kommt. — Wo der Einleger aus der Erde hervor siehet, wird er auch auf 1 oder 2 Augen abgeschnitten, und aus einem dieser Augen der neue Baum erzogen. Im Herbst des folgenden Jahres wird er von seinem Mutterstok abgelöset und verpflanzet, und indessen wie die Abschnitlinge behandelt.

§. 4.

Von der dienlichen Lage der Pflanzschule.

Eine ächte gute Baumpflanzschule, darin sich die ersten Keime zu künftigen guten Bäumen entwiklen sollen, muß in Absicht auf ihre Lage sowohl lüftig, frei und sonnenreich, als auch gleichwol den Sonnenstralen nicht alzusehr ausgesezt sein. Bedes läßt sich vereinigen. — Nichts ist im ganzen Pflanzenreich dem Gedeihen, der Dauerhaftigkeit und Güte der Bäume auf Lebenslang, nötiger, als die Erziehung in einer freien, offenen, warmen und trokkenen Lage, und zwar vom ersten Keim an. In verdumpfenen, verstekten, niedrigen, schattigten Ländern und Beeten wachsen die Baumpflanzen kümmerlich auf, werden schmielich, schwach,

siech

siech und kränklich auf immer: kommt dazu ein feuchter nasser Boden, so bekommen die Bäume in ihrer ersten Anlage weite Saftrören, die dem Erfrieren wegen angehäuften rohen wässerichten Säften am meisten ausgesezt sind, und ihre Wurzeln werden zur Fäulnis geneigt. Hingegen befördert eine frei durchstreichende Luft und warmer Sonnenschein nicht nur den Wuchs der iungen Baumpflanzen, sondern gibt ihnen auch Stärke und Dauerhaftigkeit, und selbst die rauen und unfreundlichen Winde härten ihre Fasern und Poren ab, und machen sie auf Zeitlebens stärker und gegen strenge Winter dauerhafter.

Da aber bei einem heißen trokkenen Sommer die zarten Baumpflanzen im ersten Jahr, durch die stets aufprellende Sonnenstralen bei ausbleibendem Regen, wo man sie nicht begiesen kann, endlich verschmachten müssen, so ist es rathsam, wenn man die Baumpflanzenländer bei ihrer lüftigen Lage so anlegen kann, daß sie durch Bäume oder andere Verpflanzungen vor der heißesten Mittagssonne etwas geschüzzet seien: die Morgensonne aber darf ihnen nicht genommen werden.

§. 5.

Von der Bereitung der Beete oder Länder der Pflanzschule.

Den Beeten oder Ländern, worauf die Kerne gesäet, oder die Steine gestekket werden, gibt

gibt man eine solche Breite, daß das öftere Geschäfte des Ausiätens und Befreiung vom Unkraut den Sommer hindurch füglich von beden Seiten aus verrichtet werden könne, ohne auf das Land unter die iunge Baumpflanzen treten zu müssen, wodurch viele beschädiget, und das Erdreich zusammengetreten würde.

§. 6.

Von der Bearbeitung der Pflanzschule im ersten Jahr. — Beschüzzung der iungen Baumpflanzen im Winter.

Wider den Frost sollen die iungen Baumpflanzen im Winter nicht beschüzzet werden, zumal nicht durch Auflegung von Stroh, Laub oder dergleichen, darin sich die Nässe und Feuchtigkeit erhält; denn eben dadurch werden sie dem Verfrieren am meisten ausgesezt. Nichts ist iungen und erwachsenen Bäumen gefärlicher, als das Glateis, oder aufgefrorner Regen, geschmolzener Schnee ꝛc. wodurch ihre durch die Einsaugung der Feuchtigkeit aufgeschwollene Saftrören am ersten zersprengt werden, welches das Erfrieren oder die Zerstörung ihres vegetabilischen Lebens durch den Frost heißt. Stehen nun aber die iungen Baumpflanzen frei und unbedekt, so kann die Luft den Regen und Schnee bald verzeren und die Stämmchen trokken machen, da ihnen denn der stärkste Frost nicht schadet. — Indessen

aber

aber ist es gut, wenn dieselben, mit Vermeidung gedachter Gefahr, für der Beschädigung von Hasen, Schafen und dergleichen, durch eine lüftige Bedekkung im Winter geschüzzet werden; und dieses geschiehet am füglichsten durch Auflegung von Dornen und Hekken, die stachlich sind und die Blätter abgeworfen haben.

Eben diese Bedekkung mit Dornen ist nöthig auf den Ländern und Beeten, worauf man Mandeln, Nüsse oder Kastanien gestekket hat, so lange, bis solche aufgegangen und Fingers lang sind. Denn verschiedene Vögel und besonders die Krähen machen öfters in denselben eine schrökliche Verstörung, hakken die Mandeln ꝛc. heraus und tragen sie fort, oder verzehren sie sogleich.

Wider die Mäuse, Maulwürfe ꝛc. welche auch vielfältig in der Pflanzschule so wie in der Baumschule großen Schaden anrichten, sind die im 1. Theil Kap. 7. §. 3. vorgeschlagene Mittel, die anwendbarsten und besten.

§. 7.
Von den Verrichtungen in der Pflanzschule im andern Jahr.

Bei der empfolnen fleißigen Ausjätung des Unkrauts, das den Wachsthum der jungen Baumpflanzen hemmet, und der bisweiligen Auflokkerung des Erdreichs zwischen denselben vermittelst eines schmalen Gartenhäkchens ist zu merken, daß bei dem Versehen, da die

Beete

Beete zu dikke besäet worden, und die Pflanzen zu enge stehen, wie häufig sich zuträgt, und man deswegen mit keinem Gartenwerkzeug dazwischen arbeiten kann, dienlich und hinreichend ist, das Unkraut sammt seinen Wurzeln fleisig mit einem schlechten Messer auszustechen, als wodurch zugleich die Erde sattsam gelüftet wird, daß eines tiefern Behakkens nicht nöthig und bei einem trokkenen Sommer gar nicht dienlich ist. — Viele Baumgärtner dahier lieben mehr die etwas starke und dichte Saat der Obstkerne, weil sich die etwas gedräng stehende Baumpflanzen beschatten und deswegen bei ausbleibendem Regen, (da man selten Zeit und Wasser in der Nähe hat, zu begiesen, auch vieles Begiesen gar nicht dienlich und mehr verzärtlend ist,) besser ausdauren können.

Länger als zwei Sommer soll man die jungen Baumpflanzen nicht in der Pflanzschule stehen lassen. Sind sie im zweiten Herbst nicht tauglich zum Versezzen in die Baumschule, so war die erste Anlage felerhaft. Der längere Aufschub des Versezzens aber macht Verlust der Zeit um ein ganzes Jahr, anstatt daß man etwas dabei gewinnen solte. Nach 2 Jahren wollen sie versezzet sein, um ihre Wurzeln, die bisher mehr, so zu sagen, pflanzenartig gewesen, nun baummäsig verbreiten zu können, da sie nicht mehr blos aufschiesen, sondern stämmig erwachsen sollen.

Zweites Kapitel.

Von der Baumschule,

deren Beschaffenheit, Verpflegung, Besezzung mit Kernstämmwildlingen und den verschiedenen Arten, gute Obstsorten fortzupflanzen durch Pfropfen, Kopuliren, Okuliren ꝛc. wie auch die jungen Bäume zu behandlen und bei den Zwergbäumen die Grundanlage zu ihren verschiedenen Gestalten zu machen, bis sie in den Obstgarten versezzet werden.

Zu §. 1.

Von der Beschaffenheit und Lage der Baumschule. — Freie, offene Lage und beseitigte Mistdüngung.

Bei diesem Hauptgegenstand einer glüklichen und redlichen Baumzucht kann, (ohne unnüzze Wiederholung) noch ein Wort hievon bei der Wahl einer Länderei zur Baumschule nicht wegbleiben. — Daß freie Luft

und Sonnenschein die Sele eines freudigen Wuchses iunger Bäume seie und die Grundlage zu künftigen gesunden und fruchtbaren Bäumen, ist eine so einleuchtende Wahrheit, als der Augenschein und die Erfarung zeiget, was für ein Unterschied zwischen der Natur eines Menschen seie, der allermeist in der eingeschränkten Stubenluft auferzogen worden, und einem solchen, dessen Körper täglich freie Luft genossen, und dessen starkes Nervensistem gegen die schlaffe Fibern des sochenden Jünglings absticht, wie der Zeder gegen eine hinter dem Fenster stehende Blume um Weihnachten. — Der freie Zufluß der Luft und der belebenden Sonnenstralen ist das Haupttriebwerk in der künstlichen Maschine der Pflanze, und zu ihrem Leben und Wachsthum so unumgänglich nöthig, als die Erde und das Wasser. Sollen ihre Säfte den gehörigen Umlauf und Bewegung zum Leben und Wachsthum der Pflanze haben, so müssen ihre viele Rören und die Pori der Blätter die Luft und mit derselben ihre Feuchtigkeiten, ihre Säure und electrische Theilchen und die Dünste einsaugen und allenthalben in sich vertheilen können. Warum drehet sich die Blume auch hinter der Fensterscheibe immer nach der Sonne? warum ist der Trieb der Bäume zusehends stärker bei gewitterhafter Luft und bei Gewitterregen? — Die Winde, welche auf den Wachsthum der Pflanzen auf verschiedene Weise würken, und zu Vertheilung der Säfte und dem Umlauf

dersel-

derselben nicht wenig beitragen 2c. die Bewegung und Ausdünstung der Gewächse begünstigen 2c. härten zugleich die iungen Bäume ab, da sie bald warm, bald kalt, bald feucht, bald troknend sind, dadurch ihre Saftrören mäsig verengert und gestärket werden, Hizze und Kälte zu ertragen. Der Thau, der Nebel, der Regen, der Reif oder Thau des kältern Herbstes und Frülings, und der Schnee, welcher der Erde viele fruchtbarmachende Theile und Luftsäure zurükläßt, sind ebenwohl ihre Erfrischung und Beförderer ihres Wachsthums und ihrer Gesundheit und Dauer. Je freier und ungehinderter nun die iungen Bäume alle diese wohlthätige Einflüsse geniesen können, desto freudiger muß natürlich ihr Wachsthum, desto dauerhafter ihr Gewebe und desto fruchtbarer ihr ferneres Alter sein. *)

*) Die Vegetation der Bäume gehet auf folgende Weise zu: Durch die Wärme und Sonne dehnen sich die Haarröhren aus und ziehen die an den Wurzeln des Baumes befindliche Nässe ein, und also in die Höhe und vertheilen sie in die Blätter und Früchte. Der Ueberfluß dünstet durch die Quer- oder Luftröhren des Stammes und der Zweige aus. Hingegen wird durch die in der Rinde und besonders in den Blättern befindliche dazu bestimmte Saugröhren und Pori die Feuchtigkeit aus der Luft eingesogen. So werden in den heißen Sommertagen die durch zu vieles Verdünsten dürstende Pflanzen besonders durch den Thau augenscheinlich erquikt.

So schädlich nun aber auf der einen Seite der Mangel dieser fruchtbaren Einflüsse durch Hemmung der freien Luft oder durch eine ver-

stekte,

Eine iede Veränderung von Kälte und Wärme im Sommer macht in den Saftrö-ren ein Zusammenziehen und Ausdehnen, und also iedesmal ein wiederholtes Anziehen des Safts, welches man im Früling bei einem warmen Regen an dem alsdann stärkern Wachsthum und Trieb der Bäume deutlich siehet.

Der mehr oder mindere Wachsthum der Bäume und die Fruchtbarkeit eines Jahrs hängt also von öfterer oder seltenerer Wetter-veränderung in demselben ab. Die Pflanzen wachsen daher weniger bei einem lange Zeit anhaltenden Regen und bei fortdaurender Kälte oder Hizze, als wenn solche oft ab-wechslen. Deswegen sind die häufigen Ge-witter, zumal im Früling (weil sie derglei-chen Abwechslung von Witterung mit sich füren,) so sehr fruchtbar. Daher kann man auch bei Bäumen und Pflanzen durch derglei-chen künstliche Abwechslung das Wachsthum sehr vermeren, wie die Mistbeete und Ge-wächshäuser beweisen. — Je schleuniger im Früling die Wetterveränderung ist von Kälte auf Wärme, desto schleuniger trit auch die Vegetation der Bäume ein. Man siehet oft, wenn der lezte Winterschnee durch einen war-men Regen abgehet, daß an den Bäumen plözlich die Augen aufschwellen: bei den Ar-ten die männliche Blüten haben, z. E. Ha-selstauden :c. kommen die Käzlein und wenn die wärmere Luft nur wenige Tage anhält, Blätter und Blüten.

stekte, tiefe und verdumpfene Lage der Baumschule für die iungen Bäume ist, so nachtheilig ist auf der andern Seite eine übertriebene Fettigkeit, die viele dem Erdreich ihrer Baumschule durch animalische hizzige Dünger, durch Mist von Vieh, beibringen. Höchst tadelhaft und ungerecht ist diese Methode um so mehr, wenn es in der Absicht geschiehet, aufs bäldeste stark aufgeschossene Bäume zum Absaz und Verkauf zu erzielen, ohne darauf Rüksicht zu nemen, daß durch die unzeitig überhäuften Narungssäfte die Saftgefäße zu weit ausgedehnet, die Dauerhaftigkeit der Bäume gegen Frost äußerst vermindert, dagegen ihre Zärtlichkeit, Schwäche und Unfruchtbarkeit geradezu befördert werde, und wenn sie in ein geringes Land versezzet sind, gar bald kränkeln oder gar absterben. Ist es nicht vernünftiger und billiger, mit der Natur auf ihrem etwas langsamern, aber sicherern Weg fortzuschreiten, als ihren Gang übereilen und ihr Ziel überschreiten wollen? — Ein natürlich fruchtbarer Boden einer Baumschule, der fleisig gebauet wird, das ohnehin geschehen muß, kann sich viele Jahre in seinen Kräften erhalten. Läßset er in seinen Kräften nach, so kann ausgestochener und aufgelegter Rasen, der wohl verarbeitet wird und verweset, den hier schädlichen Viehdünger ganz entbehrlich machen. Selbst schon in den Baumschulen erstikt der Mistdünger manchen iungen Baum, ziehet ihm den Brand und andere Krankheiten zu, oder da

ihre übertriebene Schosse kein recht vestes Holz sezzen, sondern ein weiches und schwammigtes Gewebe machen, so verfrieren sie leicht schon in der ersten Jugend; nicht zu gedenken, daß frisch gesezte iunge Stämmichen, die mit Mist bedünget worden, im ersten Sommer, wenn es ein wenig heiß wird, sicher verderben und zu Grunde gehen. Es bleibet demnach eine in Vernunft und Erfarung gegründete Wahrheit, daß nur in einem ungedüngten von Natur guten und nahrhaften Boden gesunde, dauerhafte und fruchtbare Obstbäume erzogen werden. Nie sollten demnach Handelsgärtner den guten Ruf ihrer Baumzucht schwächen durch Auflegung übermäsigen Düngers.

Zur Anlegung einer Baumschule hat ein Grasland von gutem und tiefem Boden den Vorzug vor einem Akkerland, das lange Früchte getragen hat. Es muß aber das Grasstük vor Winter gestürzet werden, daß die Wurzeln vermodern, im Früiahr wieder gepflügt und tüchtig geegget, und alsdenn für den ersten Sommer mit Kartoffeln bebauet, damit der Rasen vollends wohl verarbeitet, die Erde fein und alles Unkraut daraus vertilget werde. Sodann kann er im Herbst bei trokkener Witterung tief umgraben, und im Früiahr mit Kernstämmwildlingen besezzet werden. Soll aber ein Stük Feld zur Baumschule angeleget werden, das schon mehrere Jahre her durch

Bäu-

Bäume oder sonstige Gewächse erschöpfet ist, so muß es zuvor durch etwas Ruhe und dem Erdreich gemäße Düngung neue Narungskräfte sammlen. Sehr vorzüglich dienen zu guten Baumschulen die Weinberge, nachdem zuvor die Weinstökke und ihre Strünke ausgehakket worden.

Bei einer neuangelegten Baumschule können im ersten Sommer zwischen den breiten Reihen verschiedene Küchengewächse und Kräuter erzogen werden, als Salat, Kraut, Runklen rc. welches alles vortreflich darinn gedeihet, und alsdenn mag erlaubt sein, daß diesen Gewächsen etwas kurzer Viehdünger beigeleget werde, damit die entzogenen Narungsteile dadurch der Erde wieder ersezzet werden. So bald aber das folgende Jahr darinn okuliret, kopuliret oder gepfropfet wird, so muß das Bauen der Pflanzen unterbleiben, weil sonst durch die Arbeiterinnen zu viel verdorben und abgestoßen wird.

Zu §. 2.

Die Kernstämmwildlinge zuzurichten, um sie in die Baumschule zu versezzen; oder sie aufzubewaren, wenn sie vor Frühjahr nicht können dahinein gebracht werden.

In den meisten Gegenden ist das Aussezzen der Kernstämmwildlinge vor Winter oder

trokkenen guten Tagen des Winters selbsten am vorträglichsten. Wachsen schon ihre Wurzeln den Winter hindurch nicht völlig an, so bevestigen sie sich doch an ihrem neuen Standort, und die Frülingsfröste sind ihnen bei ihrem beginnenden neuen Trieb der Säfte nicht so empfindlich: Auch behalten sie im Frühjahr länger Winterfeuchte, welches ihnen bei einem trokkenen Früling sehr zuträglich ist. Nur ist dieses zu beobachten, daß wenn man sie vor- oder wärend dem Winter einsezzet, solches etwas tiefer geschehe als gewönlich, weil sie der Frost etwas hebet, und wenn sie flach sizzen, ganz herauswirft, als ob sie mit den Händen ausgezogen wären. —

So wenig man aber die Baumpflanzen noch wärend des Umlaufs ihres Saftes und bei vollen grünen Blättern aus der Pflanzschule ausheben solle, als welches ihnen sehr nachtheilig ist; eben so wenig und noch weniger sollen sie, zumal das Steinobst, so am früheſten treibt, zu spat, und wenn schon die Augen austreiben wollen, versezzet werden. Denn dadurch wird der Umlauf ihres Safts heftig gestöret, und wenn sie auch dadurch nicht eingehen, so haben sie doch bis in den zweiten Trieb nach Johannis zu thun, um sich wieder zu erholen. —

Zu Abschneidung eines Theils der Pfal- oder Stechwurzel, die zumal bei den Birnen allermeist

meist sich finden, machen sich manche Gartenliebhaber ein Bedenken: Allein, ob schon von dem übrigen Verstuzzen der Wurzeln nicht viel zu halten, und solches in der That schädlich und dem Bäumchen zum frühern und stärkern Wuchs hinderlich ist, so ist doch dieses Verstuzzen der einzelnen langen Stech- oder Pfalwurzel nicht nur unschädlich, sondern auch zur Erzeugung mehrerer Wurzeln nahe gegen die Oberfläche der Erde hin, wo sie die beste Narungssäfte sammlen, dienlich und heilsam. Wer sie aber nicht verschneiden will, muß sie wenigstens in der Erde in gehöriger Tiefe umbeugen und etwas horizontal legen, damit ihr Wuchs in die Tiefe gehemmet werde, und sich oben und neben mehrere Wurzeln anziehen. Bei vielen Stämmchen ist die Stechwurzel getheilt und aus 2 und 3 Zakken bestehend, und folglich nicht so groß und tieflaufend, als eine einzelne. Bei solcher Beschaffenheit dörfen sie nicht verschnitten werden, sondern man beugt sie in der Erde beim Einsezzen in 3 Ekken auseinander, so ziehen sie alsdenn die schönste Krone von Wurzeln. —

Was vom Beschneiden des obern Theils der zu versezzenden Baumpflanzen, so in hiesigen Baumschulen üblich ist, in dem 1. Theil gemeldet worden, beziehet sich nicht auf die Kirschbäumchen, wenn sie nicht etwa gleich Anfangs ungleich gewachsen sind, und zum Bepfropfen oder zum Okuliren im ersten Herbst

bestimmet werden müssen. Die Kirschbäumchen sollen ihren schlanken Schuß behalten, weil sie meistens erst nach gebildeter Krone in die Aeste, oder wenigstens hoch okulirt, oder auch kopulirt werden. Auch außer den Kirschen kann man alle dieienige Stämmchen anderer Arten Obstes, die einen geraden Wuchs und schöne Wurzeln haben, unverstuzzet lassen, welche man zu kopuliren gedenket. Welche aber zum Pfropfen bestimmt sind, oder nicht reichliche Wurzeln haben, werden bis auf 4 oder 5 Augen abgestuzzet, damit die Wurzeln nicht sogleich über ihr Vermögen zu arbeiten haben. Was die Nebenzweige betrift, so werden sie bei allen frisch zu verpflanzenden Stämmchen weggeschnitten, und zu Saftziehern die neu hervorkommende iedesmal bis zum folgenden Früling gelassen, damit der Schaft stark und stämmig werde.

Zu §. 3.

Wie die Kernwildlinge in die Baumschule gehörig eingesezt, das Baumregister gefüret, und in was vor eine Ordnung es könne gesezzet werden.

Bei Verpflanzung der iungen Obstbäumchen sowohl als bei Aushebung derselben aus den Pflanzbeeten hat man genau darauf zu sehen, daß ihre Wurzeln nicht der freien Luft,

Son-

Sonne oder Wind lange ausgesezzet bleiben, sondern wenigstens bedekket liegen, bis sie zum Versezzen oder Einschlagen in die Erde kommen, weil sonst die zarten Wurzeln wenigstens an ihren Enden gar bald zusammenschrumpfen, und ihre Sauggefäße und Mündungen schliessen. — Ist es trokken und befürchtet man, daß die Wurzeln der iungen Sezlinge schmachten möchten, so ist es ganz dienlich, wenn man vor dem Sezzen sie an den Wurzeln eine Stunde lang in Wasser stellet, oder auch wohl aus dem Wasser einsezzet. —

Zu Einsezzung der iungen Stämmchen in die Baumschule ist es räthlicher, für iedes sein besonderes Loch mit der Hakke nach der Schnur von Morgen gegen Abend zu machen, als solche in einer ausgefurchten Reihe zu sezzen, weil bei den Löchern die Feuchtigkeit mehr beisamen bleibt als bei den Furchen, welches zumal bei dem Verpflanzen im Frühiahr desto nötiger ist.

Zu §. 4.

Verrichtungen in der Baumschule bei den Kernwildlingen im ersten Jahr. — Vom Geschäft des Behakkens 2c.

Eines der wichtigsten Geschäfte in der Baumschule ist das iährliche Behakken und Auf-

Aufgraben des Erdreichs, welches dreimal im Sommerhalbjahr geschehen soll: das erstemal im Frühjahr, so bald das Pfropfen vorbei und die Erde trokken ist; das anderemal um Johannis und das drittemal im Herbst oder kurz vor Winter. An dieser Arbeit liegt das Hauptgedeihen der iungen Bäume, indeme dadurch sowohl das Unkraut getilget als auch die Erde aufgelokkert wird, daß sie zur Fruchtbarkeit bequem und zur Einsaugung der fruchtbarmachenden Theilchen aus der Luft, und vom Regen, Thau und Schnee, tüchtig gemacht werde. Das erstmalige Geschäft nennen die hiesigen Baumpflanzer Hakken, und das andere- und drittemal Graben. Es soll dabei iedesmal die Erde 1 oder ½ Fuß tief aufgehakt und umgewendet, die Erdschollen klein geschlagen und das Unkraut mit seiner Wurzel aufgezogen, von der Erde abgeschüttelt und hinter sich zurük auf Häufchen zusammen geworfen werden. Das Werkzeug, so dazu am dienlichsten ist, heist hier ein Karst, in andern Gegenden eine Felge, Felghakke, und ist eine Hakke mit 2 viereckigten Zinken (welche in den Weinländern 2 bis 3 Fingerbreit sind). Diese Zinken sollen 1 Fuß lang sein, weil diese Länge in der Arbeit ungemein fördert, und man nur einen Hak zu thun braucht, da man mit einer kürzern zweimal einhakken muß. — Bei dieser Arbeit muß nicht nur überhaupt sehr vorsichtig zu Werk gegangen werden, daß man an den Bäumchen nichts

zer-

zertrette, abhaue oder verstoße, sondern es muß auch insonderheit sowohl auf die neugepfropfte Stämmchen, wenn deren schon darin sind, als auch auf die dieses Jahr frischgesezte Wildlinge genaue Aufsicht genommen werden. Bei ienen darf der Karst nicht an die aufgesezte Propfreiser stoßen, damit sie nicht verrükket werden. Zu dem Ende müsse auch der Arbeiter die Pfälchen, welche zu ihrer Beschüzzung beim Gehen beigestekt worden, hinter sich zuruk stekken, bis die Arbeit des Behakkens um ein solches niedrig gepfropftes Bäumchen vollendet ist, da er es sodann wieder beistekket. Auch bei Loshakkung der Erde um die Pfropfstelle, und bei Zerschlagung der Erdschollen muß sorgfältig Acht gegeben werden, daß keine Erde dawider stoße. Das an dem Bäumchen etwa befindliche Gras bei der Erde muß mit den Händen weggenommen, zugleich bei entblößter Erde nachgesehen werden, ob kein Ausschlag unter der Pfropfstelle vorhanden, in welchem Fall solcher von dem Arbeiter behutsam weggeschnitten werden muß. Um die neugesezte, im Frühiahr oder Winter verpflanzte Kernstämmchen muß nur etliche Finger tief die Erde aufgehakket werden, damit man die Wurzel, die entweder noch nicht, oder noch nicht vollkommen angewachsen ist, nicht lüfte und losmache, welches leicht den Verlust des Bäumchens verursachen kann. —

Bei der fernern Aufsicht in der Baumschule ist nöthig, daß man im Mai alle gepfropfte, kopulirte und okulirte Stämmchen untersuche, ob nicht etwa unter der Pfropf-, Okulir- oder Kopulirstelle ein Reis hervortreibe, welches sogleich weggeschnitten werden muß (wenn man es nicht zu besonderm Behuf absichtlich daran lassen will). Zu welchem Ende auch ein Gartenhäkchen vonnöten ist, um damit die Erde von den Bäumen wegzuräumen.

Zu §. 5.

Vom Okuliren auf das schlafende Aug und treibende Aug. — Eine neue Art, im Frühjahr zu okuliren.

Auf das schlafende Aug zu okuliren ist die vorzüglichste Methode. Die Reiser, welche im Frühjahr herauswachsen, werden groß und zeitig, daß sie im Winter nicht erfrieren. Die junge Stämmchen, welche im Frühjahr oder Winter in die Baumschule gesezzet worden, wenn sie auch nur eines starken Federkiels Dikke haben, können schon gegen den Herbst auf das schlafende Aug okuliret werden, und gibt baldige und schöne Bäume. Was man ins alte Holz, das heißt, in keine disiährige Jahresschoße okuliren will, das okulire man auf das schlafende Aug. — Man sezze die Augen niedrig, ganz nahe bei der Erde ein; denn einmal wachsen die Augen besser und leichter an, als in der

Höhe,

Höhe, wegen dem nahen Saft von der Wurzel aus: hernach können sie zu Zwerg- und allen Gestalten von Bäumchen gezogen werden.

Die Zeit auf das schlafende Aug zu okuliren muß man nach den Arten des Obstes beobachten, überhaupt fängt diese Zeit vom zweiten Trieb vom Julius an. Alle Obstarten, welche zu den harten Holzarten gehören, halten in ihrem natürlichen Zustand die gewönliche zwei Triebzeiten, von welchen die erste vom Ausschlag der Blätter bis gegen Johannis oder den halben Junius dauert. Dann gehet der Saft in etwas zurük, und trit Anfang Julius wieder aufs neue ein und dauret bis Bartholomäi, oder zum halben Aug, und nachdeme die Herbstwitterung warm und feucht ist, etliche Wochen länger. Außer dieser Triebzeit und nachher pflegen sie sehr wenig zu wachsen, welches man deutlich daran siehet, an dem Erhärten des in den iungen Trieben sizzenden Auges. In dieser Zwischenzeit löset sich auch die alte Rinde zum Okuliren nicht; und ist hiebei zu bemerken, daß ie früher bei einer Obstart im Früiahr der Saft eintrit, desto bälder gehet er nach dem zweiten Trieb wieder zurük. So können z. E. Frühpflaumen nicht so spät mehr auf das schlafende Aug okuliret werden, als die spate Pflaumen, das Sommerobst von Aepfeln und Birnen nicht so spät als das Winterobst. Ueberhaupt aber habe befunden, daß solche Stämmchen nicht mehr zu oku-

okuliren sind, und sich ihre Rinde, wenigstens am alten Holz, nicht mehr löset, wenn die Früchten solcher Art Obstes zeitigen. So lassen sich Winteräpfel, Winterbirne öfters noch 5. 6. bis 7. Wochen nach Jakobi okuliren, aber bei Sommerobst nicht so lang, und bei Steinobst noch weniger. — Man wartet gerne spat hin, daß die Augen schlafend bleiben und nicht auslaufen, weil sie sonst, als zu zart, im Winter gerne erfrieren. Am iungen Holz löset sich die Rinde am längsten. — Das Okuliren ins alte Holz raumet nicht so stark, und kann man in einer Stunde nur halb so viel okuliren als in das iunge Holz. — Das einzige Schlimme bei dem Okuliren auf das schlafende Aug ist, daß die Rüsselkäfer, Rebenstiecher und andere Insekten die Augen im ersten Früiahr theils ausfressen, theils die iungen Triebe häufig abstehen, welches im Sommer bei dem treibenden Auge wegen der Menge der Narung der Insekten nicht so häufig geschiehet. Wer nun in seiner Gegend viele solcher schädlichen Insekten hat, muß sich an das Okuliren auf das treibende Aug halten.

Bei dem Okuliren auf das schlafende Aug, es seie in das alte, oder in das iunge Holz, wird alles, was über dem eingesezten Auge ist, stehen gelassen, und das Aug selbst bleibt über Winter verbunden. Fängt nun das Aug im Früiahr an stark zu treiben, so wird alles über dem Aug bis einen halben Finger lang

weg=

weggeschnitten, nachdem das Land 8 bis 14 Tage zuvor losgemacht worden. Dieser halbfingerslange Stozzel aber wird nicht eher weggeschnitten als das zukünftige Früiahr, da das neue Reiß festes Holz hat. Das Stämmchen also, welches im Herbst 1790 beäugelt worden, behält den Stozzel den Sommer 1791. über, und wird erst im Früiahr 1792, an dem Auge gegen über glatt weggeschnitten; Sonst wird das Holz dürre und verursacht den Brand, weil der hinreichende Trieb noch nicht da ist, daß die Rinde zuwölben kann. — Indessen muß man auch bei dem Trieb des eingesezten Auges, ehe man das, was über dem Aug ist, wegschneidet, mit Ueberlegung zu Werke gehen. Wenn das Bäumchen starken Trieb und Saft hat, so darf man vor Bartholm. desselbigen Jahres nichts, oder wenigstens nicht alles über dem Aug wegschneiden, wenn auch das eingesezte Aug fingerslang gewachsen wäre, weil es sonst gar leicht im Saft erstikt. —

Wir fangen hier an, zu drei unterschidenen Zeiten des Jahrs zu okuliren, nemlich außer gegen den Herbst aufs schlafende Aug, auch um Johannis aufs treibende Aug, und im ersten Früiahr um die Pfropfzeit, welches sonst ungewönlich und unbekannt, aber von gutem Erfolg und nicht ohne Nuzzen und Vortheil ist: Denn da bei der sich veriüngenden Natur alles in vollen Trieb kommt, so

wächst das Okulierreis auch vorzüglich, und bekommt das Bäumchen in seinem Wachsthum oder die Aeste, wo die Krone beäugelt wird, einen großen Vorsprung vor denen um Johannis okulirten; Und mißlingt ein oder das andere Aug, so kann es um Johannis nachgeholt werden.

Man sollte zwar glauben, es löse sich um diese frühe Zeit weder das Aug, noch die Rinde des Wildlings: Allein leztere löset sich so gut als um Johannis, und sollte derselbe allenfalls noch nicht in vollem Saft stehen, so wartet man noch 8 Tage wärmere Zeit ab, und kommt es überhaupt dabei auf den verschiedenen frühern oder spätern Eintrit des Frülings an. — Was aber das einzusezzende Aug betrift, welches von den gewönlichen Propfreisern, von Schossen oder Sommerlatten vom nächst vorhergegangenen Sommer, genommen wird, so löset es sich von einigen Arten Obstes zwar nicht so gut und willig, als um Johannis und weiter hin, allein es läßt sich dennoch theils durch achtsame Behandlung mit dem Okulirmesser abnemen, mit dessen Spizze man unter dem Kern des Auges hinschneidet, und was man von Holz, mit dem Kern oder sogenannten Sele des Auges, zugleich etwa ablöset, wird nachher behutsam mit der scharfen Spizze des Messerchens abgenommen und ausgeschnitten: theils aber und vorzüglich thut hier der bekannt gemachte Ab-

schieber

schieber die besten Dienste, als welcher das Aug mit seinem Kern, wenn er auch fest am Holz sizzet, erwünscht hinwegnimmt. Hiebei aber muß der Abschieber von dünnem Messingblech sein, damit seine Schärfe dabei vorzüglich würken könne. Abschieber von bloßen Federkielen, (die sonst um Johannis zur Noth zu gebrauchen,) sind hier nicht so rathsam. Denn da diese nur bei vollem Saft mehr losdrukken, als durch Schärfe ablösen, so quetschen sie den Kern des Auges, wenn er noch etwas fest sizzet, daß er aus seiner Verbindung mit dem schaligten und blättrigten Theil des Auges gebracht, und lokker oder losgestoßen wird, ob man es schon nicht leicht mit bloßen Augen entdekken kann, welches alsdann das Anwachsen vereitelt. — Diesen nüzlichen Abschieber von Messingblech kann sich ein ieder Gartenliebhaber gar leicht selbst verfertigen, da sich das dünne Blech mit der gewönlichen Schere schneiden läßt. Auch hat man von dergleichen Blech Futterale oder Rören, worin ein Bleistift lauft, und kann man aus einer solchen Länge 2 Abschieber machen.

Was nun aber die Reiser betrift, von welchen die Okulieraugen genommen werden sollen, so gilt zuförderst von ihnen, was überhaupt bei den Pfropfreisern, so viel thunlich, zu beobachten ist, daß sie nemlich Triebe und Sommerlatten, von gesunden fruchtbaren, iungen, saftigen Bäumen, und wenns sein kann,

aus der Spizze und der sonnenreichsten Seite derselben genommen seien. Hierauf müssen sie beizeiten gebrochen, und sodenn nach der Anweisung in die feuchte Erde bis an die Spizze, daß etwa nur eine Handbreit hervorstehe, bis zum Gebrauch eingeleget, und vor dem Frost oder Austroknen wohl mit Erde bedekket werden: wenigstens müssen sie noch so zeitlich gebrochen werden, daß sie nicht auf dem Baume austreiben, und man hinlänglichen Vorrath habe: denn, was sonderlich das Kernobst betrift, so pfropfet und okuliret man gar öfters noch, wenn die Bäume schon ausgeschlagen, und man sodann keine taugliche Reiser mehr bekommen kann — Nimmt man sie zum Gebrauch aus der Erde, so können sie mit frischem Wasser abgewaschen werden, und auch wohl zu mehrerer Erfrischung einige Stunden oder über Nacht darin liegen bleiben.

Dieses frühe Okuliren selbst betreffend, so muß die Witterung dabei wohl beobachtet werden. Es muß warm sein, und sind die Augen desfalls viel zärtlicher, als die Propfreiser, die gar wohl kältere Witterung ertragen können. Fällt auch bald nach dem Okuliren Frost ein, so bekleiben die Augen nicht, und die Arbeit war vergeblich.

Dieses frühe Okuliren hat den Vortheil, daß das Reiß, weil es früher kommt und treibt, als bei dem Okuliren um Johannis,

auch

auch viel größer und auf den Winter zeitiger wird. Es treibt zwar das Aug bei diesem Frülingsokuliren, nicht so geschwind aus, als das Okuliren um Johannis, und kommt öfters nicht vor 4 Wochen heraus; gleichwol behält es vor dem spätern Okuliren einen großen Vorsprung.

Zu §. 6.

Das Geschäft des Okulirens selbsten und dessen Handgriffe.

Die Wissenschaft des Okulirens bestehet nicht blos darin, daß man ein Aug gut einsezzen könne, daß es wachse: Man muß auch Ueberlegung machen, wo bei einem iungen Baum die Augen am füglichsten einzusezzen seien, daß ein schöner gerader Baum erwachse. Okuliret man ganz iunge Stämmchen, wovon man noch nicht entschlossen ist, ob sie zwerg oder hochstämmig sollen erzogen werden, oder sind sie bereits zu Zwergbäumen bestimmt, so muß das Aug nur einer Handbreit ober der Erde eingesezzet werden, weil sonst kein kunstmäsiger Zwergbaum nach ieder verlangter Form daraus zu erziehen ist, wenn das veredelte Reiß, das den Schaft und die Aeste des Baums geben soll, zu hoch stehet. — Ist der iunge Baum, daran man das Aug hoch einsezzen und also einen hochstämmigen, oder halbhochstämmigen Baum daraus erziehen will, krumm

oder schlecht gewachsen, oder ist er bereits zu stark, daß die am ausgewachsenen Auge abgeschnittene Stelle übel verwachsen kann oder einen unförmlichen Knopf bilden möchte, so thut man besser, man pfropfe denselben unten an der Erde, als welches immer die wohlgestalteste Bäume von geradem schönem Schaft macht.

Man wäle die Augen in Ansehung der Dikke der Reiser nach lezterer Beschaffenheit. Auf ein starkes Stämmchen oder Reis dienet auch ein Aug von einem starken Reis.

Bei dem Verband sehe man darauf, daß der Bast, womit man bindet, besonders über den Knopf des Auges, über die Wurzel desselben, wohl angezogen werde, damit das Keimchen, der Kern oder die sogenannte Sele des Auges sich wohl auf den Wildling aufsezze, und sogleich den Saft erhalten könne; denn wo es nicht vollkommen wohl aufsizzet, so kann das Aug nicht anschlagen. Daher kommt es, daß öfters der Schild anwächst und grün wird, und das Aug verdorret.

Zum Verband dienet insonderheit gar füglich der weisse Bast, welchen man bei Kaufleuten findet, die Mekka- oder Javanischen Kaffee füren. Dieser ist sehr zähe und fein, und wenn man ihn mit Baumwachs ein wenig wischet, so ist er besonders gut zu behandeln

und

und bewaret auch das Aug vor der Nässe, welches Bewichsen doch hiebei nicht sehr nöthig ist. — Zur Bequemlichkeit schneidet man aus einer solchen Bastdekke vierekkigte Stükke von anderthalb Spannen lang, stekt sie vorne in die Weste und ziehet beim Gebrauch ein Trumm nach dem andern heraus. — Der geschwindeste Verband ist ohne Knopf, da der Bast unter dem Schnit angeleget, das erste Ende mit eingebunden, darauf das Aug bis über den Querschnitt verbunden und endlich das andere Ende eingeschlungen oder durchgestekt wird. Es hält solches so gut als ein Knopf. Manche pflegen über das Kreuz zu binden, so auch gut ist. Beim Okuliren in das alte Holz muß das Band am stärksten angezogen werden.

Beim Einschneiden zum Lösen der Rinde schneide man nicht zu tief, daß das Holz nicht verlezzet und eingeschnitten werde. — Wenn das Auge angeschlagen ist und treibt, daß alsdenn das Bäumchen oder das Aestchen über dem eingesezten Auge weggeschnitten wird, so schneide man es nicht sogleich so tief weg, bis auf das neue Reis, sondern lasse anfänglich auch noch einen Stozzel stehen, von etwa einem halben Finger lang, und schneide solchen erst im folgenden Früiahr weg, daß es im Sommer darauf verwölbe.

Zu §. 7.

Vom Okuliren auf das treibende Aug.

Was hochstämmige iunge Bäume betrift, die in die Krone sollen okuliret werden, z. E. Kirschen, (da man 3 oder 4 Reiser als Hauptästchen zur Krone stehen läßt, und denen man zum Schaft, zwischen Wurzel und Krone, gerne 7 bis 8 Fuß Höhe gibt, Aepfel und Birn 6 Fuß gewönlich) so kann man solche 10 bis 14 Tage vor Johannis zum Okuliren vorbereiten. Man schneidet nemlich alle Reiser an der Krone ab, bis auf dieienigen 3 oder 4 welchen man Augen einsezzen will, und welches die schiklichsten und stärksten Sommerlatten oder Triebe vom Früiahr her sind. Diese werden alsdenn, wenn sie allein stehen, desto zeitiger und stärker, das in 8 bis 10 Tagen schon vieles thut. Alle Aestchen, welche man am Schaft zu Saftziehern hat wachsen lassen, werden auch weggeschnitten, damit aller Saft in die zu okulirende Aestchen ziehen muß. — Die Laubästchen am Schaft solle man nicht mit der Hand abstreifen, wovon sie ausbrechen und den Schaft hökkerig machen, sondern sie sollen mit dem scharfen Gartenmesser weggeschnitten werden. Die Holzästchen, die ohnedem das Messer erfordern, schneide man nie von oben herabwärts; sie reissen sonst beim schärfsten Messer ins Holz und verwunden und verunstalten den Schaft, sondern das Messer

muß

muß von unten angesezt und hinaufwärts geschnitten werden. Auch schneide man nie blindlings, oder ohne genau darauf zu sehen; im Augenblik fährt das Messer wegen seiner Krümme ein und verwundet den Baum, oder nimmt einen brauchbaren Zweig hinweg. Ist ohngefehr eine Wunde gemacht, so streiche man sogleich etwas Baumwachs darauf, das man stets in der Baumschule bei sich füren muß. — Ist nun aber der Schaft noch nicht recht stammhaft, so läßt man die Saftzieher noch daran stehen, bis zum Okuliren, da alsdenn alles weggeschnitten werden muß. — Hat der Stamm 1 Fuß über seine Schafthöhe, und noch keine oder geringe Reiser zur Krone getrieben, so verstuzzet man im Früjahr oben das Reis an seinem Gipfel, und schneidet einen halben Fuß davon weg, damit er Zweige zur Krone treibe, die auf Johannis können okuliret werden.

Beim Okuliren selbst beugt man den Baum unter den linken Arm, und behandelt ihn mit dem Messer in der rechten Hand. Die 3 zu okulirende Aestchen werden bis auf etwa 6 Augen oder einer Handbreit abgestümpfet. Diese 6 Augen werden zum Theil nebst den Blättern weggeschnitten. z. E. das unterste Aug wird mit seinem Blat weggeschnitten: das zweite Aug wird gelassen, und nur das Blatt weggeschnitten: das dritte Aug wird nebst dem Blat weggeschaft und in dieser Gegend das Aug eingesezt: das vierte und fünfte Aug wird wieder nebst dem Blat

weggeschnitten und alle über dem eingesezten Aug befindliche Blätter und Augen und nur das sechste oder äußerste Aug wird nebst dem Blat stehen gelassen. Solches geschiehet zu dem Ende, um den Zug des Safts nach dem Okuliraug zu erhalten und zu befördern; unter dem eingesezten Aug aber wird eins oder das andere gelassen, damit, wenn allenfalls das Aug verderben oder von Insekten ausgefressen werden, oder sonst Schaden leiden sollte, ein neues Aestchen allda entstehe, um es auf den Herbst zum Okuliren auf das schlafende Aug, oder im folgenden Jahr benuzzen zu können: die meisten Augen aber werden weggeschnitten, damit sie nicht dem eingesezten Aug den Saft vor dem Maul wegnemen.

Hat das Bäumchen seine Höhe zur Krone noch nicht, und man will es gleichwol okuliren, so werden oben an einem schiklichen Plaz in das mittelste gerade Aestchen, nachdem die übrigen alle weggeschnitten worden, 2 Augen eingesezt, davon das schönste, das erwächst, zum übrigen Schaft angezogen, das andere aber weggeschnitten wird. —

Es giebt Sorten von Kirschen, deren Augen beim Okuliren auf das treibende Aug nicht anschlagen wollen, darunter besonders die sehr geschäzte Kardinalskirsche ist, wenn nicht am Auge etwas Holz gelassen und mit eingesezzet wird. Wahrscheinlich ist ihnen der zufließende Saft

Saft zu häufig, daß sie erstikken oder ersäufen. —

Etliche Wochen nach dem Okuliren wird nachgesehen, und wenn die Augen treiben, das Band etwas aufgelöset; erwächset es weiter, so wird das Band abgenommen, alle übrige Augen oder Reiser abgeschnitten, nebst dem Reis über dem neuerwachsenen Aestchen, bis auf einen halbfingerslangen Stozzel, der bis nächstes Früjahr vollends weggenommen wird.

Bei dem hochstämmigen Okuliren und überhaupt bei Erziehung eines hochstämmigen Baums muß man zu vermeiden suchen, einen Scherenbaum oder Gabelbaum zu machen. Sie bilden nicht nur keine schöne Krone, sondern solche Bäume sind auch dem Zersplittern und gänzlichen Zerreissen der Sturmwinde vorzüglich ausgesezt, wenn sie nicht mit einer hölzernen Klammer an der Krone versehen und zusammen gehalten werden.

Zu §. 8.

Von den Okulirreisern.

Noch eine nötige Eigenschaft der Okulirreiser ist, daß die Augen daran zeitig seien, welches man an ihrer Vollkommenheit und Farbe erkennet. Unzeitige Augen schlagen äußerst selten an, und nur etliche der untersten,

sten, die ohnedem meist Tragaugen sind, wie sonderlich bei Kirschen. — Es gibt bekanntlich dreierlei Augen an den Reisern: 1) Frucht- oder Blütaugen, welche rund, dik, aufgeschwollen sind; 2) Holzaugen, welche kleiner und spizziger sind. 3) Laubaugen. Dieses sind die kleinsten, und geben nur einen Büschel Blätter; gemeiniglich aber werden daraus im folgenden Jahr Fruchtaugen. Dergleichen zweierlei Arten Holzaugen füren Kirschen, Aepfel, Birn, Mispelbäume ꝛc.

Die Reiser müssen sogleich nach dem Abschneiden in frisches Wasser gestellet werden, weil sie gar geschwind welken. Wenn sie aber noch frisch in das Wasser kommen, so ist nicht nöthig, daß sie mehr als 3 oder 4 Fingerbreit tief im Wasser stehen; es ziehet sodenn genugsam hinein, um sie frisch zu erhalten. Sie ganz in das Wasser zu legen, taugt nicht; die Rinde am Aug quillt zu sehr auf und wird zu frech, daß sich das Keimchen im Aug entweder nicht gut ausbricht, oder im Ausbrechen sich etwas ablößt und lokker im Aug stehet, daß es leicht verdirbt. — Werden aber die Okulirreiser über Feld getragen, so müssen sie zuvor ganz in Wasser eingetaucht, alsdenn in nasses Moos oder Tücher eingebunden, und alsdenn zu Haus in Wasser gestellet werden. Sind sie unterwegs etwa sehr welk geworden, kann man sie allenfalls eine viertel Stunde ganz in frisches Wasser legen. — Okulierreiser

ser halten sich in Wasser gestellt, nicht länger als 3 Tage zum Gebrauch gut.

Zu §. 10.

Eine vorzügliche Baumsalbe, oder Baumwachs.

Wenn die im 1. Theil beschriebene Baumsalbe zu manchem Gebrauch allzuweich und nachgiebig sein sollte, so neme man anstatt $\frac{1}{4}$ Pfund Harz,

$\frac{3}{4}$ Pfund Harz,
$\frac{1}{3}$ Pfund gelbes Wachs,
$\frac{1}{4}$ Pfund Terpentin,
$\frac{1}{4}$ Pfund Baumöl,
$\frac{1}{4}$ Pfund ungesalzene Butter,
$\frac{1}{4}$ Pfund Hammelsfett,

und schmelze es auf die gezeigte Weise untereinander.

Zu §. 14. u. 17.

Vom Kopuliren und dessen Vorzügen.

Das Kopuliren ist eine ganz fürtrefliche Art zu pfropfen. Es gibt die schönsten und gesundesten hochstämmigen Bäume, zu Zwergbäumen aber ist es selten dienlich, man müßte

denn starke Reiser zum Aufsezzen haben. — Man erhält dadurch baldige Bäume. Schon im zweiten Jahr, nachdem die Kernstämmwildlinge ausgesezt worden, kann man sie kopuliren und gelingt es allenfalls bei ein und dem andern nicht, so hat der iunge Baum, so zu sagen, gar nichts gelitten, und man kann ihn entweder auf Joh. auf das treibende Aug oder auf Jakobi auf das schlafende Aug okuliren, oder auf das nächste Frühiahr wieder kopuliren oder pfropfen. Sie wachsen vorzüglich stark, nachdem sie angeschlagen sind. Es gibt ferner schön gewachsene Bäume. Man erwält zum Kopuliren gerade, wohl stehende Stämmchen, es bekommt an der Veredlungsstelle nicht den geringsten Knopf oder Hökker, wie meist die gepfropften und okulirten Bäume, und in zwei Monaten ist die Zusammenfügung so verwachsen, daß man fast nicht mehr erkennen kann, wo Reis und Stamm zusammen gesezzet sind; das aufgesezte Reis wächset strak und flakker und läßt sich nach Wunsch ziehen. Es gibt endlich auch die gesundesten und fruchtbarsten Bäume. Das Stämmchen leidet keine heftige Verwundung und Verstümmlung, wie bei den meisten andern Arten zu veredlen unvermeidlich ist: es bekommt kein dörres Holz, keinen Spalt noch Einschnit, und trägt daher auch frühe.

Ist der iunge zu kopulirende Baum an seiner schiklichen Stelle zur Veredlung etwa stark, daß

daß kein Sommerschos leicht darauf passet, so wachsen auch wohl zweiiährige Reiser an. — Die Behandlungsart ist überhaupt sehr natürlich und leicht, wenn man nur erst eine kleine Fertigkeit darin erlangt hat.

Zu §. 15.

Der schikliche Verband der kopulirten Bäumchen.

Die leichteste und fertigste Art, das im Rehfuß geschnittene und auf den Wildling aufgepaßte Reiß zu verbinden und zusammen zu fügen, geschiehet vermittelst des weisen Bastes, der zum Okuliren gebrauchet wird. Man wichset davon etwa eine halbe Ehle mit dem Baumwachs: hält mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand das Reis auf dem Stämmchen fest zusammen, fängt in der Mitte des Schnittes an zu binden, und wenn nach zwei oder dreimaligem Umwiklen das Reis unverrükt ist, so können bede Hände den Verband vollenden. Hat man einen Gehülfen, der das Reiß und Wildling mit 2 Fingern zusammen hält, so gehet es noch leichter und geschwinder. Die Arbeit zu befördern wiklet man sich ein Knäuel besagten Bastes, nachdem er mit Baumwachs gewichset ist, zusammen, und gebraucht ihn in der Baumschule nach Bedürfnis. — Das Wichsen dieses Bastes, welches nicht mit Ueberfluß zu geschehen nötig

nötig ist, habe in dieser Absicht sehr dienlich befunden, da der Bast dadurch klebrig wird, und sogleich fest anhält, nachdem man nur zweimal umgewiklet hat, da er sonst ungewichset bei iedem Nachlaß aufspringt. Es erleichtert aber nicht nur den Verband, sondern dienet auch zu mehrerer Abhaltung des Regens und der Nässe, daß sie nicht eindringen kann. Er ist stark und bricht nicht.

Zu §. 19.

Vom Pfropfen und dessen verschiedener Art. — Eine neue vortrefliche Art, erwachsene oder auch alte Bäume ohne Wunden und Abwerfen zu bepfropfen, welche vorzüglich auch zu Zwergbäumen dienlich, deren unterste Aeste absterben, um an deren statt sie mit neuen Aesten zu veriüngern.

Unter die zum Pfropfen tüchtige iunge Stämme gehören auch solche Wildlinge, welche an der Pfropfstelle nicht dikker sind, als ein starkes Pfropfreis, wenn sie nur gut eingewurzelt sind, daß das Bäumchen nicht hauptsächlich auf die Wurzel zu arbeiten habe, sondern seinen Saft in das Pfropfreis treiben könne, nicht blos zu seiner kümmerlichen Erhaltung, sondern auch zu dessen starken Wachsthum. —

thum. — Solche werden mit einem gleich dikken Reis bepfropfet, mit einem Keil, dessen bederseitige Rinde auf die zwei Seiten der Rinde des Wildlings genau passen. Es gibt solches nach den kopulirten die schönsten und gesundesten Bäume unter den gepfropften.

Findet man zu bepfropfende Bäume, die einen außerordentlich starken Trieb zeigen, so müssen solche der Zeit nach am ersten gepfropfet werden, ehe der Saft in seiner ganzen Fülle eintritt. Denn da geschiehet es leicht und öfters, daß die Pfropfreiser den allzuheftig zuströmenden Saft nicht fassen können, und demnach ersaufen, wie man sich auszudrukken pflegt, oder erstikken. —

Außer den gewönlichen Arten zu pfropfen, gibt es eine sehr brauchbare Methode, erwachsene oder auch alte Bäume ohne Wunde und Abwerfen zu bepfropfen, welche zu verschiedenem Gebrauch in der Baumgärtnerei, besonders bei Zwergbäumen, zu nuzzen, und wovon mir nicht wissend, daß sie ie bekannt gemacht worden.

Man schneidet in die Rinde, wohin man neue Aeste haben will, einen Kreuzschnit, wie zum Okuliren, und zwar den Querschnit oben, nach der Figur des lateinischen T, löset die Rinde auf die gewönliche Weise ab, wie bei dem Okuliren geschiehet; schneidet sodann

(oder vor dem Ablösen der Rinde) das einzusezzende Pfropfreis von 3 Augen zurecht, auf folgende Weise: anstatt eines Keils, den man gewönlich an das Pfropfreis schneidet, so man in einen Spalt sezzet, wird solches im Rehfußschnit, wie zum Kopuliren, und also schräg 2 oder 1 $\frac{1}{4}$ Zoll lang, zugeschnitten; doch darf dieser schräge Abschnit neben nicht scharf bleiben, sondern muß etwas weniges abgerundet, und die Schärfe weggeschnitten werden, damit die darüber gebundene Rinde des Stammes ihren Saft der zarten Rinde des Rehfußschnittes mittheilen könne, weil nicht sowohl das Holz des Stammes, sondern hauptsächlich die Rinde ihren Saft dem Pfropfreis mittheilet. Zu dem Ende muß auch die äußerste zarte bräunliche Rinde am Pfropfreis, so weit es in den Pfropfschnit zu liegen kommt, sanft, ohne Verlezzung der darunter liegenden grünen Rinde abgezogen werden, damit die darüber zu liegende Rinde des Baums dem Pfropfreis völligen Saft auf der ganzen Rundung mittheilen könne. Denn, wie bekannt, so nimmt zuerst nur die grüne Rinde den zufließenden Saft zum Wachsthum an und auf, und diese theilet dem Holz den Saft mit, daß es nicht verdorre, sondern nach und nach anwachsen kann.

Ist nun diese Zubereitung am Stamm und Pfropfreis geschehen, so wird das schräg oder im sogenannten Rehfuß geschnittene Theil des Pfropfreises in den Kreuzschnit der Rinde des Stam-

Stammes eingeschoben, daß allda, wo der obere Querschnit befindlich ist, das Ende oder vielmehr der Anfang des Rehfusschnittes anstehe.

Sogleich wird alsdann die Einrichtung wohl verschmieret und verbunden. Zu Ersparung des Baumwachses aber, (da man öfters schenkeldikke Stämme oder Aeste also bepfropfet) kann man sich der gewöhnlichen Baumschmiere oder des Lattes, Lettigs bedienen, darüber Moos binden, welches sich hier am besten schikt, und zum Binden geschälte Bandweiden, deren sich die Kieser oder Benner zu ihren Reifen bedienen. Diese kann man fest anziehen, und halten in Wind und Wetter Jahr und Tage.

Damit nun aber das also eingesezte und besorgte Pfropfreis in einer gefälligen Lage erwachse und nicht am Stamm oder Ast nahe an- oder aufliege, so wird alsdann, (wenn man nicht ein krummes Pfropfreis auswälen kann) zwischen den Ast oder Stamm und dem Pfropfreis ein Hölzchen aufgestellet, und vermittelst desselben das Pfropfreis sachte aufgezwänget, in welcher Lage es sodenn erwächst, daß es ein wahres Vergnügen ist, einen verunstalteten und unten gleichsam abgestorbenen Zwergbaum verjüngt und verneuert zu sehen.

Es verstehet sich anbei von selbsten, daß diese Art zu pfropfen um die gewönliche Pfropf-

zeit im Frühjahr geschehen müsse, da der volle Saft eintrit.

Auf diese Art kann man auch den Aesten alter Bäume neue Zweige und Aeste einverleiben, um entweder einen Baum in zierliche Gleichheit zu bringen oder ihn mit neuen Sorten Obstes zu bereichern, oder andere Absichten zu erreichen, und ist überhaupt ein schönes und erprobtes Kunststük in der Baumgärtnerei.

Zu §. 20.

Von der Zeit zu pfropfen. — Vom Pfropfen im Sommer bei dem zweiten Trieb.

Dem gepfropften Steinobst schadet der Frost selten, wenn nur nicht eine sehr anhaltende Kälte den Saft zurüktreibt. Die Proben sind hier häufig, und der Erfolg war gut, wenn der Schnee kniestief darauf gefallen und es gefroren hatte, daß es Wagen trug. Aber Aepfel und Birne können den Frost nicht vertragen, und muß auch bei guter Frülingswitterung nicht vor dem 25. Merz mit ihrer Pfropfung angefangen werden.

Von dem Pfropfen um Johannis bei dem zweiten Trieb meldet man verschiedentliche glükliche Proben, und es ist in der Natur der Sache nicht ungegründet, sowohl beim zweiten wie beim ersten Trieb mit gutem Erfolg

folg pfropfen zu können. Noch sind aber hier keine Proben darüber gemacht worden, weil dabei Gefar sein muß, wenn ein kalter Vorwinter ist, oder der Frost sich frühe einstellet, so man nicht voraus wissen kann, daß alsdenn die gepfropfte Bäumchen zu Grunde gehen und verfrieren, weil sie den Saft lange behalten (wie unten Kap. VII. näher wird gezeiget werden). — Man schlägt bei diesem Pfropfen vor, an den Pfropfreisern so viel altes Holz stehen zu lassen, als zum Keul nöthig ist, und das Geschäfte in den külen Abendstunden oder bei bedektem Himmel vorzunemen, auch die Pfropfreiser durch vorgehängte starke Blätter oder sonstigen Schatten vor der Heftigkeit der Sonnenstralen zu schüzzen: wobei nicht undienlich wäre, wenn die Pfropfreiser öfters mit frischem Wasser besprengt würden.

Zu §. 21.

Die zum Pfropfen und Okuliren nöthigen Gerätschaften und Instrumente.

Was die Verschiedenheit der Okuliermesserchen betrift, so verdienet die Form derienigen Art den Vorzug, welche eine oben breite abgerundete Klinge haben, zwar mit einer Spizze, die aber zurükstehet. — Mit einem gerade spizzigen Messer, wie die Federmesser sind, wird nicht nur bei dem geraden und Querschnit in das Stämmchen mit der

scharfen Spizze leicht zu tief geschnitten, sondern auch bei Ablösung des Auges, das viele mit dem Messer zu thun gewont sind, wird leicht der Schild nahe am Aug undienlich verlezt.

Zu §. 22.

Von den Pfropfreisern.

Die besten stärksten Pfropfreiser erhält man von Zwergbäumen. Diese treiben stark, weil sie immer unter dem Messer gehalten werden. Bei einer starken Baumschule thut man daher in diesem und gar viel anderem Betracht sehr wohl, wenn man entweder in der Baumschule selbst oder in einem nahe gelegenen Garten von den besten Sorten Obstes Zwerg- oder Piramidenbäume zu Mutterbäumen stehen hat. Man hat sodann nicht nur die Pfropfreiser in der Nähe, sondern ist auch der Aechtheit der Sorten gewiß versichert. —

Daß wenige Augen an Pfropfreisern nötig sind, erhellet schon daraus, daß nur ein einiger Trieb zum ganzen Baum erfodert wird. Bei vielen Augen vertheilt sich auch der Saft allzusehr. — Bei Kirschen kann man die meisten Augen 5 bis 6 stehen lassen; bei den Aepfeln 3, bei den Birnen aber sind 2 Augen genug, weil diese Art nachschiebet, wenn auch schon ein Aug weggestoßen ist. Es behält das Herz, das fast ganz unkenntlich ist.

 Eben

Eben deswegen kann man auch die Birne am spätesten pfropfen. Ja man kann sie pfropfen und kopuliren, wenn die Augen schon ausgeschlagen und Blätchen bekommen haben. Denn sie werfen solche ab, und treiben neue Blätter, das heißt: sie schrieben nach, und thun es auch wohl zum Zweitenmal, welches bei andern Arten Obstes nicht ist.

Zu §. 23.

Wann die Pfropfreiser zu brechen, und wie sie aufzubewaren sind.

Was Aepfel= und Birnreiser betrift, so lassen sich solche lange gut aufbewaren, wenn man sie tief in die Erde gräbt und nur die Spizzen hervorstehen läßt, wenn auch gleich die Erde darüber gefrieret. Aber unter dem Steinobst sind sonderheitlich die Aprikosen und Pfirsen niedlicher; diese lassen sich so lange vor dem Gebrauch nicht aufbewaren. Ihr Mark ist zu lokker und leidet bald.

Zu §. 25.

Vom Pfropfen in den Spalt.

Alle gepfropfte Bäume so wie auch die okulirten sind an ihrer Veredlungsstelle etliche Jahre lang sehr zerbrechlich, und hat man sonderheitlich im ersten Jahr sich wohl in Acht zu nehmen, daß sie allda nicht verunglükken. Es befindet sich daselbst nur noch ein Kallus, der

sich angesezzet hat, und sind anfangs noch wenig stark verbundene Saftrören und Fasern da, sondern es hat eine Beschaffenheit, wie bei den Geweihen der Hirsche, die sie iärlich abwerfen, oder wie die Stengel und Sticle des Obstes mit dem Fruchtästchen verbunden sind, und bei etwas starker Gewalt abfallen, so brechen auch im ersten und zweiten Jahr gar leicht die Stämmchen an der Pfropfstelle, wenn man dawider stößt, oder sonst einige Gewalt gebraucht.

Was die Pfropfungsart der erwachsenen und alten Bäume und die Regeln besonders bei Aepfel- und Birnbäumen betrift, davon s. IV. Kap. I. Absch. §. 2. und II. Absch. §. 2.

Zu §. 27.

Von Verwarung der gepfropften Bäumchen wider Sturm und Beschädigungen. — Wider die Beschädigungen von Hasen, und wider den Frost.

Nichts fügt den Baumschulen mehr Unheil zu, als der Hase. Im Winter zur Zeit, wenn tiefer Schnee liegt, und er nicht auf den Boden zum Samen oder Gras kommen kann, sucht er die iungen Bäume auf, und ernähret sich von deren Rinde. Der beliebteste ist ihme der Apfelbaum, den er bisweilen schält, wenn er auch Schenkeldikke hat, und iunge benaget er ihn, wenn auch keine Hungerzeit für den Hasen ist. Steinobst greift er nur in äußer-

stem

sten Nothfall an, doch verschont er auch die Pflaumenarten nicht, wenn es ihm an Kernobstbäumen fehlt. — Es ist daher unumgänglich nötig, daß die iungen Bäume, sobald der Winter eintrit, für seinen Beschädigungen verwaret werden. Alle öfters gerümte Mittel, ihn durch üblen Geruch und dergleichen abzuhalten, sind unzulänglich und beschwerlich. Es bleibt gewönlich kein anderes Mittel übrig, als entweder die ganze Baumschule so zu umzäunen, daß kein Hase hinein kommen kann, oder ieden Baum mit Stroh zu umbinden, so hoch als ihn der Hase erreichen kann. Allein lezteres, das freilich das gewönlichste ist, hat außer der vielen Mühe und Arbeit und den Kosten des langen Strohes, diesen Mangel, daß der Strohverband das Verfrieren der iungen Bäume befördert, da man glauben sollte und wohl manche anrathen, sie wider die Kälte mit Stroh zu schüzzen. Indessen hat es gerade gegenseitige Wirkung. Es ist bekannt, daß kein Gewächs leichter verfriere und seine Saftrören bersten und zerspringen, als wenn es, mit Nässe und Feuchtigkeit umgeben, vom Froste überfallen wird. Der heftigste Grad von Kälte verdirbt nicht so leicht ein Gewächs, das trokken ist und von der Luft kann beweget werden, als ein weit geringerer Grad von Kälte dasselbe zu Grunde richtet, wenn es naß ist. Glateis ist der gefärlichste Frost für einen Baum. Ist nun derselbe mit Stroh umbunden, so bleibt die Nässe von Regen und Schnee darin-

 nen.

nen. Der daran hangende Schnee thauet auf der Mittagsseite des Tages über von dem Sonnenschein auf und schmilzt an den Baum. Des Nachts gefriert es wieder aufs schärfste, und das tödtet diesen erstarkten Baum, da der andere weit schwächere, der neben ihm frei stehet, trokken ist und von der Luft beweget wird, nicht das mindeste leidet. — Die Umzäunung einer Baumschule bleibt daher der rathsamste Schuz wider die Hasen. Selten aber gewäret eine Hekke oder grüner Haag eine zuverläsige Sicherheit: Der Zaun müßte sehr sorgfältig verbunden und verflochten sein, wenn sich nicht der Hase ein so kleines Loch, als er nöthig hat, darinn ausfinden sollte. Eine Einfassung von Holz oder engen Lattenwerk ist weit vorzüglicher, wobei nun aber eines Orts Gelegenheit, Wohlfeile oder Theure des Holzes und andere Umstände entscheiden und einem ieden selbst rathen müssen, wie er desfalls die Einrichtung am besten treffen und eine mehr oder weniger dauerhafte und hinlängliche Einfassung seiner Baumschule hinstellen könne.

Uebrigens aber ist zur Verwarung für dem Winterfrost selbsten in Ansehung der iungen Bäume in der Baumschule keine Bedekkung anzurathen, sondern man lasse sie frei stehen, und gewöne sie früh an das Klima. — Was aber iunge Bäume betrift, woran einem besonders gelegen, die etwa kurz vor dem Winter in die Baumschule wären versezzet worden, daß sie nicht mehr haben anwurzeln können,

bei solchen ist es rathsam und vorsichtig, wenn die Erde über deren Wurzeln entweder mit Mistdünger etwa eine halbe Elle hoch bedekket, oder, wenn Gefar von Feldmäusen wäre, die Erde etwas hoch um den Stamm angehäufelt wird. Denn solche Wurzeln leiden von dem Frost, wenn er tief in die Erde dringen kann, und kein Schnee dieselbe bedekket.

Zu §. 28.

Weitere Verrichtungen in der Baumschule im dritten Jahr. — Was an denen flötig wachsenden und zu hochstämmigen Bäumen bestimmten kopulirten und okulirten Bäumchen zu beschneideln ist.

Man kann sich bei Erziehung der hochstämmigen Bäume die Regel nicht genug empfolen sein lassen, daß man denselben einen starken und stämmigen Schaft erziehe. — Dieses geschiehet gezeigter massen dadurch, daß man die Krone nicht zu bald machen lasse, wenn nemlich der Schaft noch zu schwank ist, sondern etliche Jahre die Aestchen am Schaft wachsen lasse, die den Saft herbei ziehen, und ihn dik machen. Sie müssen zwar alle Frühjahr hinweggeschnitten werden, sonst würden sie zu stark und verursachten Knörze und harte Wunden; iedoch muß man sie so viele Sommer hindurch herfürwachsen lassen, bis der Schaft stark genug ist. Ein solcher Baum braucht nie keinen Pfal, und das ist ein großer Vorzug. Ein schwanker Baum, der am Schaft bei der Krone fast dikker ist, als unten, ist kein haltbar

der Baum, er legt sich krumm, der Wind schlägt ihn entzwei und muß fast sein halbes Leben mit Pfälen und Stüzzen versehen werden, so nicht nur kostspielig, beschwerlich, sondern auch meist schädlich ist, weil der Wind den Baum öfters radelt, und der Pfal die Rinde verwundet; bricht aber das Band, wie es leicht geschiehet, wenn es alt und mürb wird, so bricht der Baum mitten entzwei.

Zu §. 29.

Was für Stämmchen man zu Zwergbäumen bestimmen solle. — Von Zwergbirn- und Zwergapfelbäumen.

Es ist ein wahrer Irrthum vieler Baumgärtner, als ob die meisten Zwergbirnbäume nothwendig auf Quitten müßten veredelt werden, wenn sie sollen Früchte tragen; da es doch in der Erfarung gegründet und von vielen bewärten und großen Gärtnern, wie auch (Duhamel Tom. 3. p. 96. und 97.) bestätiget ist, daß die Spaliere, Piramiden rc. wenn sie auf Kernwildlinge gepfropft oder okulirt sind, und nur der Schnit darnach gerichtet wird, fruchtbarer, schöner, gesünder und dauerhafter, auch eben so bald tragbar sind, als die auf Quitten veredelte. Außerdem ist es eine ausgemachte Wahrheit, daß dieienigen Birne, welche auf Quitten veredelt sind, ihr eigenes günstiges Erdreich erfodern, und wenn sie nicht in einem tiefen, fruchtbaren, frischen und doch warmen Boden gesezt werden, so giebt es sochende und elende Bäume. Daher siehet man in so

manchen Gärten, wo der Boden nicht tief an gute Erde, wo er trokken und sandig, oder unfruchtbar und kalt ist, die Zwergbäume kränkeln und einen nach dem andern abgehen. Aber auch selbst in einem solchen Erdreich, das für die auf Quitten veredelte Zwergbirnstämme gut und dienlich ist, sind die auf Kernwildlinge veredelte vorzüglich gut. Ueberdas taugen die wenigsten Sorten Birne auf Quitten, und viele Sorten schlagen darauf äußerst schwer an, wie bedes im Register der Sorten für Baumpflanzungsliebhaber angezeigt ist.

Mit dem Zweigapfelbäumen hat es fast eine gleiche Bewandniß, wie mit den Birnen. Man hat häufig das Vorurtheil sie müßten auf lauter Johannisstämme gemacht werden, weil sie sonst zu stark ins Holz wüchsen. Allein, nicht nur erfodert diese von Natur Zwergart auch einen sehr guten und gemäsen Boden, der stark, fett und nicht zu viel und auch nicht zu wenig feucht ist, sonst bleiben es krüppelhafte und elende Stämme, sondern haben auch die Untugend, daß sie immer Wurzelsprossen treiben, wodurch ebenfalls der Stamm entkräftet wird. Ueberhaupt aber trift man selten einen schönen Piramidenbaum auf Johannisstämme veredelt an, und wenn man allen Fleiß daran wendet, so kommt man nicht zum Zwek damit. Auf Kernwildlinge kann man sie schön, gut, und fruchtbar ziehen.

Weil nun aber die Meinungen und das Verlangen der Obstbaumliebhaber verschieden sind, so werden dahier auch von sämmtlichen auf Quit-

ten tauglichen Birnen, und von Aepfeln, die auf Johannisstämmen fortkommen, veredelt, um iedem nach Verlangen dienen zu können.

Zu §. 30.

Die Grundanlage zu den verschiedenen Gestalten von Zwergbäumen zu machen. — Baldige Verpflanzung der iungen Zwergbäume in den Baumgarten.

Gartenliebhaber, welche eine Anlage von Zwergbäumen machen wollen, und solche verschreiben, thun wohl, wenn sie derselben ganz iunge verpflanzen. Zumal verlangen die Pfirschen und Aprikosenzwergbäume eine frühe Versezzung, und gibt solches schönere und gesundere Bäume, als wenn sie in der Baumschule öftere Früjahre geschnitten werden. Bei gepfropften und gut erwachsenen Zwergbäumen besonders gedachter Arten, ist der erste Herbst, Winter oder darauf folgendes Früiahr die beste Zeit zu ihrer Versezzung, bei okulirten aber das zweite oder nach Beschaffenheit seines Wuchses das dritte Jahr. Sie gedeihen sodann besser, und der Gärtner oder der Baumverständige Gartenbesizzer kann sodann selbst die beste Anlage zu seiner erwälten Zwerggestalt machen. Der Baumhändler, wenn er auch den Schnit zur Anlage verstehet, kann doch den mannigfaltigen Sinn der verschiedenen Liebhaber nicht treffen. Und wird der Zwergbaum in der Baumschule noch so alt, so muß er beim Versezzen doch wieder stark zurukgeschnitten werden, und gibt neue Wunden.

Drit-

Drittes Kapitel.

Von dem Obstgarten,

Dessen Beschaffenheit und Lage: Anlegung, Besezzung mit iungen Bäumen, Umzäunung, Verpflegung und Schnit der versezten hochstämmigen Bäume und der verschiedenen Gestalten Zwergbäume bis zu ihrer Tragzeit und nach derselben: Bau und Besserung des Obstgartens und der Baumstükke ꝛc.

Zu §. 6.

Vom Ausheben der iungen Bäume ꝛc.

Einen iungen Baum gut auszuhakken und auszuheben, ist von sehr erheblicher Wichtigkeit. Unvermeidlich aber ist es bei den gewönlichen Hakken, Kärsten oder dem Grabscheid, daß die Wurzeln eines Baums sehr verstümmelt werden, weil man mit gedachtem Werkzeug die Erde um und an den Wurzeln wegräumen muß. Es ist deswegen die bereits im 1 Th. Kap. 1. §. 7. in etwas beschriebene große starke Baumhakke bei diesem Geschäft unumgänglich nöthig. Das Eisen an derselben

ben muß gegen 1 Fuß 5 Zoll lang, 3 Finger breit, etwas gebogen und von 6 Pfunden schwer sein. Der Stiel muß von iungem zähen eichen Holz, 3 $\frac{1}{2}$ Fuß lang, und so stark sein, daß er, so wie das Eisen, die Gewalt zweier Arbeiter aushalten kann, daß nemlich keines breche, wenn 2 Mann sich dawider stemmen und legen, einen stark bewurzelten Baum heraus zu wägen und zu heben, welches sich öfters zuträgt. — Mit dieser Baumhakke wird zuförderst die obere Erde über den Wurzeln weggeräumt; sobald aber die Wurzeln zum Vorschein kommen; so wird nichts mehr daran gehakt, um keine Wurzeln zu versehren; sondern es wird alsdann in dem Umkreis, als man die Wurzeln des Baums vermuthet, oder sich solche beim Hakken befinden, die Erde auf- und etwas ausgeraumt, und zwar in derienigen Tiefe, bis man mit der Baumhakke unter die Wurzeln des Baumes kommen kann. Ist nun die Hakke bis an das Ohr unter den Wurzeln eingehauen, so legt sich der Arbeiter, oder wenn es nötig ist, zwei Mann auf den Stiel, und heben den Baum damit empor. Bei dieser Gewalt aber, die man anwendet, muß iedoch Behutsamkeit darauf gerichtet werden, daß man keine Hauptwurzel, die etwa stark anhält, abreisse, sondern man spürt solcher mit der Hakke nach und hilft ihr auch wohl mit der Hand heraus, damit man sodann durch abermaliges Einhakken und Wägen gleich als mit einem Hebel den Baum ausheben könne. —

Mit

Mit einer solchen Baumhakke werden auch 12 Bäume ausgehoben, in einer Zeit, worin man 5 Bäume mit der gewönlichen Hakke mit mehrer Mühe und mit Beschädigung vieler Wurzeln aushakket.

Zu §. 10.

Wie weit die Bäume voneinander gesezzet werden. — Vorzügliche Ursach der Schädlichkeit ihres allzunahen Standes.

Daß die Bäume, welche allzunahe beisammen stehen, sich unter einander den Wachsthum hindern, kränklich und fehlerhaft machen; daß ihr Obst geringer, kleiner unschmakhafter wird; daß wenige und schlechte Früchten und Gewächse zwischen gedränge stehenden Bäume erwachsen, rüret nicht nur daher, daß sie die Bewegung der Luft und die Sonnenstralen abhalten, sondern vorzüglich auch von ihren Ausdünstungen. — Die Ausdünstungen ihrer überflüssigen Feuchtigkeiten, (die ihnen bei ihrem vegetabilischen Leben so nötig sind, als den Thieren bei ihrem animalischen,) sind sehr beträchtlich. Bei manchen bleiben von zweihundert Theilen kaum zehn Theile zurük. Das können wir zwar nicht sehen, aber empfinden es wohl im Schatten der Bäume, der deswegen so kühl ist. Eben deswegen sind auch die waldigen Gegenden stets mit vielen Nebeln bedekt, und die waldigen Länder so ungesund, bis die Wälder

ausgerottet werden. Die Ausdünstungen eines Baums würken insonderheit nachtheilig auf dieienigen Pflanzen und Gewächse, die mit ihm nicht einerlei Natur haben. So ist die Beobachtung bewundernswürdig, daß eine Weide, die an eine belaubte Erle gesezzet wird, entweder verdorret, oder sich mit gröster Gewalt von der Erle abziehet. Manche Bäume haben vor andern eine schädliche Ausdünstung. So ist z. E. die des Nußbaums narkotisch und betäubend, und es ist ungesund, unter seinem Schatten zu schlafen. Seine besonders ungesunde Ausdünstung nimmt man auch an allen Gewächsen gewar, die sein Schatten erreichet.

Zu §. 13.

Einen guten und schönen, dabei einträglichen Zaun zu machen. — Nuzbarkeit und medizinische Kräften des Berberizenstrauchs, verschiedene Abarten desselben: Seine Herkunft ꝛc.

Die Saurach- oder Berberizenstaude ist zuerst zu den Zeiten der Araber bekannt worden, auch ihr Name Berberis von ihnen auf uns kommen, und wird am häufigsten in der Schweiz, in Niederöstreich, in Franken, in Schwaben und in den Rheingegenden angetroffen.

Ob sie nun schon eine wilde Staude ist, die an ungebauten rauen Orten, in Wäldern, Hek-

ken und an Wegen wächset, und mit allerlei Luft und Boden vorlieb nimmt, so ist sie doch außerdem, daß sie einen vortreflichen Zaun gibt, von sehr ausgebreitetem Nuzzen und verdient recht häufig angepflanzt zu werden.

In der Medizin ist die külende, fäulniswiderstehende Berberizenbeere bei vielen Krankheiten von unvergleichlicher Wirkung. Schon Prosper Albin lobt sie in einem mit gallichtem Durchfall verbundenen pestartigen Fieber *). Die aus ihrem Saft mit Zukker bereitete Täfelchen, die unter dem Namen Herzzukker bekannt sind, sind oft noch das einzige Mittel, das der gemeine Mann seinem Faulfieber entgegen sezt, und schon manche, die ein ermattender Durchfall und die äußerste Schwäche zum Grabe zu bestimmen schiene, sind dadurch genesen **). Ihr Saft dienet in allen Faul- und Entzündungsfiebern, in der rothen Ruhr ꝛc. Sie ist von den Pflanzen des nördlichen und südlichen Europa die, welche die mehreste reine Säure besizt ***). Man kann den Saft unter die gewönlichen Tränke mischen, die man in Fiebern benuzt. Zur halben Maas Wasser 4 bis 6 Loth von dieser Säure. (Es muß aber der Saft in zinnernen

*) De Med. Aegypt. Lib. IV. Cap. I. p. 117.

**) Mellin *Pract. Mat. med. p.* 220.

***) Moench System. Lehre von den Arzneymitteln *p.* 197.

Pressen ausgepresset werden, sonst kann er leicht von dem Messing etwas auflösen, wie überhaupt diese Vorsicht bei allen vegetablischen Säuren gilt). — In den Apotheken wird auch ein Rob davon bereitet, der unter Tränke zu 2 bis 4 Loth gethan wird. — Als ein saurer Syrup kommt er unter Tränke und antiphlogistische Mixturen. — Auch die gerrokneten Früchte kann man zu sauren Suppen, eben so, wie Kirschen, für Kranke anwenden. — Bei dem weisen Fluß wird der Saft von Dioscorides über alles empfolen, — Die mitlere gelbe Rinde des Holzes in Wein oder Wasser gesotten, und den Mund damit gewaschen, soll gut sein zur Mundfäule und andern Zufällen des Halses *). — Auch soll diese Rinde den Stulgang befördern, wenn man sie in Milch kocht und über den Nabel leget **). Wiewohl Hr. D. und Prof. Mönch behauptet, die Rinde seie ein Drasticum, und ganz zu entberen. — Die Kerne oder Samen aus den Beeren haben eine zusammenziehende und stopfende Kraft. — Zermalmt und als Pflaster bereitet sollen sie die Holzsplitter, Dorne, Beinsplitter rc, aus dem Fleische ziehen ***).

In

*) Crat. *l.* 2. *Conf.* 6. *&* *L.* 5. *Conf.* 8. *&* *l.* 6. *Conf.* 64.

*) Geiger *Kelegraph.* *C.* 26.

**) P. Bayr. *l.* 21. *Prax.* C. 7.

In der Oekonomie wird der Saft zu sauren Brühen an Speisen, Fischen, Gallerten und zum Punsch benuzzet. — Die iungen Blätter des Strauchs kommen an Geschmak dem Sauerampfer gleich, und werden in Holland zum Fleisch gekocht, auch als Salat gebraucht. — Die Rinde der Wurzel färbt Holz und Leder gelb, und ist der Hauptfarbestoff zum Safran. Eben daher aber kommt es, daß durch das häufige Aufsuchen dieses Farbstoffes in manchen Gegenden und Ländern dieser nüzliche und trefliche Strauch fast ganz ausgerottet wird, und selten mehr ein Strauch davon zu finden, welches die Polizei verhindern, und desfalls eine andere Anordnung in solchen Gegenden treffen sollte. — Das Holz des Berberizenstrauchs ist fest und zart, und dienet schön zu eingelegter Arbeit für Künstler.

Hirschfeld beschreibt 7 Abarten des Berberizenstrauchs:

1) Der gemeine Berberizenstrauch, der bemeldter maßen wegen seinen Beeren der vorzüglichste ist.

2) Der Kanadische Berberizenstrauch (Berberis Canadensis L). Er ist sehr wenig von ersterem unterschieden, und hat nur viel breitere Blätter.

3) Der Zwergberberizenstrauch (B. humilis). Dieser stammt aus Virginien

und ist hauptsächlich nur noch in England bekannt.

4) Der Berberizenstrauch mit weiser Frucht. Er hat hellere Blätter, eine weise Rinde, aber ist selten fruchtbar.

5) Der Berberizenstrauch mit schwarzer Frucht. Diese Beere sind etwas süßlich, und von einem angenemeren Geschmak als bei den gemeinen.

6) Der kretische Berberizenstrauch.

Dieser stammt aus der Insel Kandien. Seine Blätter sind dem Buchsbaum änlich, die Beeren klein und haben 3 Samenkörner. Er wächst niedrig, ist etwas zärtlich und trägt selten.

7) Der Berberizenstrauch ohne Kern.

Dieses ist eine bloß zufällige Abänderung der ersten Art mit rother Frucht, die von dem Alter der Sträuche herkommt, und gleichsam eine natürliche Schwachheit des Strauchs ist, wenn die Beeren ohne Samen sind. Indessen tragen sie eben so reichliche und eben so gute Früchte, und werden überdas zum Einmachen vorgezogen, ob sie gleich etwas trokkener sind. Einige wollen beobachtet haben, daß der nemliche Strauch in einem Jahr Beere mit Kernen und das andre Beeren ohne Kerne trage.

Zu §. 14.

Vom Versezzen der Zwergbäume und Spaliere in den Obstgarten.

Es eräugnet sich öfters, daß Zwergbäume an Mauren gesezt werden, und zu wiederholtenmalen verderben, und die Ursache davon ist der Salpeter, der sich von den Mauersteinen der nahen Erde mitgetheilet, und ihr eine äzzende Kraft verursachet hat, welche die Wurzeln der Bäume zerfrißt und den Baum verdirbt, (so wie auch die dabei gesezten Weinstökke). — Das bewärte Mittel dagegen ist, daß man etwas geraumige Löcher macht, worin die Bäume gesezzet werden sollen, und solche Löcher mit ausgestoßenem Rasen auslegt, und sonderheitlich das grasichte Theil wider die Mauer stellet, da alsdenn die Bäume sich erhalten.

Zu §. 16.

Vom Beschneiden der hochstämmigen Bäume bis zum Fruchttragen. — Wiederherstellung eines Baums, dessen Krone einseitig gewachsen oder daran ein Ast verunglükket ist.

Zum Auspuzzen und Wegschneiden der im 1. Th. angezeigten Aeste gehören auch die falschen Aeste, die sich gerne im ersten und andern Jahr einfinden, und den Holzästen ganz

ånlich sehen. Man erkennet sie auf folgende Weise: wenn ein junger Baum seine starke Holzäste oben stehen hat, und unter solchen zwei oder mehr Aeste stehen, deren einer kleiner als der andere ist, es folgt aber unter diesen kleinen noch ein starker Ast: so ist derselbe falsch. Ingleichen, wenn unten an der Krone die Holzäste sind, und über denselben die kleine stehen, über diesen aber ein starker kommt, so ist er ebenfalls falsch und kommt von dem überflüssigen Saft des Baums. Diese falschen Aeste, welche den Tragästen die baldige Fruchtbarkeit entziehen, werden, wenn Tragäste genug vorhanden sind, alle hinweggeschnitten; die schwachen Aeste aber, die nach den Fruchtästen stehen, aber nicht so viel Saft als diese haben, und deswegen schwächer und an der Spizze des Holzes schwarz werden, bleiben stehen, und werden zu Fruchtästen gesparet; damit sie aber besser treiben, so beschneidet man die dürre Spizze daran.

Außer diesen finden sich noch zweierlei, davon die erstern weder Frucht noch Holzäste heisen können, indem sie zu ienen zu stark, zu diesen aber zu schwach sind, haben aber doch mehr Saft, als die Fruchtäste, und wachsen unterhalb der Holzäste hervor. Die andern kommen erst nach den Hundstagen an verschiedenen Orten des Baums, und bringen keine Früchte; diese werden auch glatt hinweggeschnitten. —

Bis-

Bisweilen geschiehet es, daß die Krone eines jungen Baumes einseitig wächst, welches nicht nur den Baum verunstaltet, sondern ihn auch der Gewalt des Windes stärker und zum Nachtheil aussezzet; oder es entstehet eine dergleichen Ungleichheit der Krone durch den Verlust eines Astes, der verdorben, abgebrochen, oder sonst verunglükket ist. Einem solchen Mißstand hilft man dadurch ab, daß man etliche Frühiahre dieienigen Aeste, welche zunächst der Lükke auf beiden Seiten stehen, verkürzet und zwar an Holzaugen, welche auf die Lükke hinstehen. Diese Augen werden nicht nur dahingerichtete Zweige treiben, sondern da auch die etwaige nach dieser kalen Seite gerichteten kleinen Zweige, die unter den bemeldten Augen stehen, mehr Saft und Trieb bekommen, so werden in ein Paar Jahren solche das Manglende des leren Raums bald ersezzen. Auch wird die eigene kluge Ueberlegung bald entdekken, wie hier und da durch Abwerfen, Beschneiden und Verstuzzen die Regelmäßigkeit der Krone herzustellen sein möge.

Zu §. 22.

Beschneidung der Zwergbäume, wenn sie ihre Tragzeit erreicht haben. — Junge Bäume tragen nicht sogleich die schönsten Früchte.

Es lehret die Erfarung, daß die iungen Bäume, es seien hochstämmige oder Zwergbäume;

bäume, Kern- oder Steinobst, nicht sogleich bei ihrem ersten Tragen so schöne und gute Früchte bringen, als die Sorte ihrer Art darauf gepfropfet oder okuliret ist. Je mehr die Wurzel erstarket, ie mehr der Saftröhren im Stamm und Aesten werden, desto stärker wird der Trieb, und desto geläuterter und bereiteter wird der Saft zu Hervorbringung ausgebildeterer Früchte. Man muß daher nicht sogleich verzagen, wenn eines Baumes erste Früchte klein und nicht so schmakhaft sind, als man von seiner Art erwartet hat. Bei manchen Sorten ist der Unterschied zwischen den ersten und nachfolgenden Früchten öfters so groß, daß man nicht glauben sollte, es wäre dieselbige Art. Die Pfirsche z. E. welche die Pavie Monstreuse, die Ungeheuergroße heißt, ist Anfangs wie eine gewönliche Pfirsche, da sie nachher groß, und im Alter manchmal wie eine Melone wird.

Viertes Kapitel.

Von einer ieden Art der nüzlichsten Obstbäume insbesondere und deren Sorten: ihr erforderliches Erdreich, Behandlung, Eigenschaften, Benennung, Naturgeschichte, Fortpflanzung ꝛc. welches zugleich das vermehrte Register und Verzeichnis der in Kronenberg an der Höhe erzogenen und alliärlich verkäuflichen iungen Bäume, sowohl hochstämmiger als Zwergbäume ausmacht.

I. Abschnit.

Vom Apfelbaum.

Zu §. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Apfelbaums. — Nuzzen, Wirkungen, medizinische Kräfte ꝛc.

Es ist außer Zweifel, daß die vielen Sorten von Aepfeln ursprünglich vom wilden Holzapfelbaum abstammen, der theils der saure

Holzapfel ist, der in den Wäldern *) groß erwächst, und unter dem Namen Paradiesapfel oder Johannisapfel bekannt ist. Nicht nur ein mildes und gutes Klima und Boden, und die wechselseitige natürliche Befruchtung beder Arten, und die Aussäung der Kerne in verschiedene Arten von Erdreich konnten anfänglich diese Frucht veredlen, sondern der Fleis und Industrie der gesittetern Völker, welche ihr erstes Augenmerk auf die Produkte des Landes und die Lebensmittel richteten, und die Vermehrung und Veredlung derselben sich angelegen sein ließen, haben ohnstreitig darin baldige Fortschritte gemacht; deswegen auch das Pfropfen als eine der allerältesten Kunst bekannt ist. Um desto mehr aber lag man derselbigen ob, und ließ sich die Anpflanzung, Vermehrung und Verbesserung der Obstgärten angelegen sein, da man besonders aus dem Saft der Früchte des Apfelbaums einen so edlen Trank entdekte, der die Stelle des Weins vertrat, wo man zumal keine Weinreben mit so ersprieslichem Erfolg und Güte anbauen konnte, bis endlich die Römer feinere Sorten von Aepfeln und Birnen aus den Morgenländern, aus Asien, und sonderheitlich aus Egypten, Syrien, Numidien und Griechenland nach Italien und Gallien verpflanzt, und solche von da

*) Tacitus berichtet, daß das alte Germanien nur wilde Holzäpfel (Poma Silvestria) gehabt und von dem Herbst oder dessen Früchten des Weinstoks wenig gewußt habe.

da in ganz Europa sich verbreitet hatten. Freilich verflossen viele Jahrhunderte, bis die Deutschen einen Geschmak am Gartenbau und Obstbaumpflanzung gewannen. Unsere ältesten Vorfaren begnügten sich mit Holzäpfeln und Holzbirnen in ihren Wildnissen, und bei ihrer Barbarei, Völkerwanderungen und beständigen Kriegen beschäftigten sie sich mehr mit ritterlichen Uebungen und Abentheuren, als mit der Kultur der Felder und Gärten. Nachdeme aber mehrere Ruhe auf ihre Kriege erfolgte, der Handel mit dem südlichen Europa, und mehrere Aufklärung sich verbreitete, so erwachte auch der Hang zu Anpflanzungen und das Vergnügen an diesen edlen und nüzlichen Beschäftigungen. Man sahe nach und nach ihre Wälder und Wüsteneien in fruchtbare Gärten und Felder sich verwandeln, und die Kunst zu Pfropfen und zu Okuliren holten sie aus Italien und Frankreich, wiewohl in späteren Zeiten. Holland und England trug zur Verbesserung und Bereicherung des Gartenbaues bei. Die Reisen der Fürsten und des Adelstandes nach Italien und Frankreich in den mitlern Zeiten verschaften uns manche Kenntnisse edler Obstsorten und ihrer Anpflanzung. —

Daß nun aber der Apfel unter allen Obstgattungen eine der vorzüglichsten und nüzlichsten Früchte seie, wird nicht leicht in Abrede genommen werden. Giebt es schon nicht so viele Aepfel- als Birnarten, die das Delikate und

Gewür-

Gewürzige im Saft und Geschmak haben, so fehlet es doch theils nicht gänzlich an solchen, (wie unter andern der Goldpeping, Agatapfel, der weise und rothe Kalvill, der Fenouillet und Anisapfel, und dergleichen mehr, vorzüglich müsquirt heisen können) theils hat der Apfel und sein Baum wesentliche Vorzüge vor dem Birnbaum und seiner Frucht. Der Apfelbaum wird nicht nur älter als der Birnbaum, sondern er kann auch ein raueres Klima vertragen, und seine Früchte erfordern nicht unumgänglich zu ihrer guten Reife eine solche Sommerhizze als die Birne. Der Apfel selbst ist viel dauerhafter als die Birne und weit so leicht nicht der Gärung und Fäulniß unterworfen, auch im Allgemeinen betrachtet, länger daurend und haltbar bis zur neuen Aepfelärnte, wie unter andern mehrere Sorten von Renetten, der Stettiner, Kartheuser ꝛc. Der Saft der Aepfel ist männlicher und weinartiger als der Birne, deswegen auch der Birnwein im Ganzen genommen dem Aepfelzider weit nachstehet, und lezterer viel stärker und haltbarer ist. Seine Güte ist nach den Sorten der Aepfel unterschieden, wie unten mit mehrerem wird angezeiget werden. Manche geben einen solchen vortreflichen Wein, der geringem Traubenwein weit vorzuziehen ist. — Die besten Sorten Aepfeln erfordern keine Spaliere, wie viele Arten vorzüglicher Birne, und werden bälder tragbar. Zum Kochen sind die Aepfel brauchbarer und beliebter als die Birne, und

die getrokneten Schnizze sind wegen ihrer süß-äußerlichen Beschaffenheit angenemer und nicht so widerstehend, als die Birnschnizze.

Was die medizinischen Kräfte der Aepfel betrift, so will zwar der alte Arzt Galenus nicht rathen, daß man sie wegen ihrer kalten und feuchten Natur und überflüssigen Wässerigkeit roh viel essen soll und sagt L. de atten. vict. C. 2. Cocta minus nocent, die gekochten schaden weniger. Vielleicht aber hat sie Galenus nicht gerne gegessen, (wie noch manche seiner Schüler vieles verbieten weil sie es nicht lieben, oder nur ihrer Natur nicht wohl bekommt) zumal Galenus in seiner Jugend kränklich war, ob er gleich in seinem Alter einer guten Gesundheit genossen und 140 Lebensiahre zurükgeleget. Demohngeachtet ist es doch sicher und gewiß, daß nichts unserem Blute bessere und gemäßere, der Fäulnis widerstehende Säfte gibt, als das Obst überhaupt, besonders aber die Aepfel, welche auch dem Magen meist leichter sind, als die Birne; Unter den Aepfeln aber haben die weinigte, oder säuerlichsüße, als Renetten, Borsdörfer ꝛc. den Vorzug in Absicht auf die Gesundheit, so wie dergleichen auch der allermeisten Geschmak am gemäßesten sind. Die sauren sind kalt und zusammenziehend, die süßen laxirend. Freilich gibt es Naturen, welche das Obst nicht vertragen können, besonders phlegmatische, die zu Koliken, Blähungen ꝛc. ge-

neigt

neigt sind. Für sich aber befördern die Aepfel die Verdauung, verdünnen und zertheilen die zähen Feuchtigkeiten, und sind besonders in schwermütigen Krankheiten sehr nüzlich *). Mönch sagt in seiner system. Lehre von den Arzneymitteln S. 205. daß alle gute Aepfelarten, die nemlich trokken und völlig reif sind, külend, närend, der Fäulnis widerstehend und eine gesunde Speise seien. Man könne sie in Bauchflüssen, Gallenkrankheiten, rothen Ruhr geniesen lassen. Jedoch besser gekocht, als roh. Der Saft aus sauren Holzäpfeln stillet den Krampf, und werden die leidende Glieder damit warm geschmieret **). Als in England die Pest grassirte, haben alle Wundärzte ein Cataplasma von unreifen sauren Holzäpfeln auf die Pestbeulen gelegt ***). Faule Aepfel leisten mannichfaltigen medizinischen Nuzzen. So ist ein trefliches Mittel wider ein verfallenes Gehör, wenn man einen hartfaulen, und zwar schwarzfaulen Renettenapfel in heißer Asche erwärmet, sodann in der Mitte von einander schneidet und bede Hälften, so warm man es leiden kann, auf die Ohren bindet. In Ermanglung der faulen kann man sich auch eines gesunden Renettenapfels bedienen, den man etwas bratet, und wird den Kernen dieser Sor-

*) Sennert. *l.* 3. *Pract. part.* 5. *S.* 1. *c.* 6.

**) Stoker. *Prax. aur. ab Adr. Toll. ed. l.* 1. *c.* 5.

***) Droëtus *de Peste.*

Sorte viele Kraft beigelegt. Die faulen Aepfel werden ferner wider den Brand gebraucht: wie auch wider scorbutische und krebshafte Wunden, wenn Cataplasmen von faulen Aepfeln täglich zweimal aufgeleget werden *). Eben so dienen dergleichen Cataplasmen in den Entzündungen der Augen und wenn sonst beschädiget worden. Rosenstein empfielt in einer nach den Blattern entstehenden Blindheit einen von der Schale befreiten und in Asche gebratenen Apfel zu zerquetschen, und 5 Gran Kampfer und 20 Gran Safran darunter zu mischen, dieses auf das Auge, so warm, als es zu leiden, aufzulegen. Ein änliches Mittel hat auch de Haen **). — Der Saft aus faulen Aepfeln ist sonderlich gut bei offenen Schäden, wenn sie damit gewaschen, oder darin getauchte Tücher aufgeschlagen werden. Der Saft aus gebratenen Aepfeln lindert die Schmerzen des Podagra ***). Das aus Borsdörfern destillirte Wasser ist besonders in der Hectik eine kräftige Stärkung und vortrefliche Külung; so wie auch der Sirup von weinichten Aepfeln den Durst und das Erbrechen stillet und bei verlornem Appetit, in Fiebern, und überhaupt in Krankheiten sehr dienlich und erquikkend ist. — Was nun aber den

Zider

*) Paulin. *Tract. de Salvia p.* 396.

**) *Rat. Medendi.* 9. *p.* 243.

***) Casp. Hoffmann. *Inst. Med.*

Zider oder Aepfelwein betrift, so stimmen fast alle Aerzte damit überein, daß er für die meisten Naturen zuträglich und gesund, absonderlich aber hektischen Personen, und die auf der Brust Mangel spüren, mit Gries und Steinen behaftet sind, ein skorbutisches Geblüt haben, an Gliederweh, Podagra, Engbrüstigkeit, Gelbsucht ꝛc. leiden, überaus heilsam seie, und die zähen Säfte und Verstopfungen auflöse. — Das Holz des Apfelbaums ist hart und gut, und nicht nur zum Brand, wie das Büchenholz, eins der besten, sondern auch zu allerhand Schreiner- und Drechslerarbeit sehr dienlich.

Uebrigens ist der Apfelbaum, wenn er erstarkt ist, einer der allerdauerhaftesten Bäume; der stärkste Frost kann ihm selten schaden, weil sein Saft bald vor Anfang des Winters zurük und spat im Früiahr wieder eintrit. Nur darf er in keiner hohen Lage stehen, wo ihn die Stürme von Norden oder Abend treffen können; eine kalte Lage hält seinen Wachsthum zurük, und macht ihn voll Moos, so wie ein nasses und sumpfichtes Erdreich, oder wenn er allzutief gesezt ist. Die meisten Aepfelbäume erwachsen in unserem gemäsigten Klima zu einer ansehnlichen Größe; Einige aber haben von Natur einen niedrigen Wuchs, wie der Pomme d'Api, Fenouillet &c. Die meisten wachsen mit einer ausgebreiteten Krone und etwas sperrig, andere aber schlank und wie der

Birn-

Birnbaum strak aufsteigend, als der Prinzapfel, verschiedene Renetten ꝛc. Seine Blätter sind auf der untern Seite etwas wollig und meist dunkelgrün, dunkler aber und stärker die Blätter der Renetten. Einige Sorten haben weißliches Laub wie der graue Fenchelapfel, besonders aber der Violapfel. — Man gibt dem Schaft des Apfelbaums gewönlich nicht gerne eine Höhe über 6 oder 7 Fuß. — Seine Frucht ist verschieden von Farbe, Gestalt, Größe, Geschmak, Zeitigung ꝛc. Nach lezterer werden sie in Sommer und Winteräpfel eingetheilt, indeme die Herbstäpfel so nahe an die Winteräpfel grenzen, daß sie meist dazu gerechnet werden.

Zu §. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung des Apfelbaums.

Daß die Kernwildlinge oder aus gesäeten zamen Aepfelkernen erwachsene Stämmchen zu Erziehung und Veredlung guter und schöner Aepfelbäume am besten und rathsamsten seien, ist aus obangeführten Ursachen ersichtlich und unwidersprechlich. Will man nun am geschwindesten zu Aepfelbäumen kommen, so kann man nur die im zweiten Jahr, im Herbst, Winter oder Frühiahr ausgesezte und in die Baumschule verpflanzte Stämmchen um Jakobi aufs schlafende Aug okuliren. Das Auge wird

nahe an der Erde in die Rinde des Schäftchens eingesezt. Das Stämmchen bleibt unbeschnitten und das Auge zugebunden, bis es im Früjahr treibt; da es sodann aufgebunden und bis auf ein Aug am Stämmchen oder einem Aestchen beschnitten wird. Solches geschiehet, damit wenn allenfalls das eingesezte und treibende Auge ausgefressen und verunglükken würde, dennoch das Stämmchen fortwachsen könne, um Johannis aber wird das Stämmchen bis an das ausgetriebne Okuliraug abgeschnitten. Das daraus erwachsene Reis wird denn zum Schaft des Baums angezogen und nach obengezeigter Weise gepfleget und geschnitten. Soll das Stämmchen zum Pfropfen bestimmt werden, so muß es noch 2 Jahre stehen, bis es unten eines starken Mannesdaumen dik werde. Denn es wird nichts dabei gewonnen, wenn man ein schwaches Stämmchen pfropft. Wenn es stark ist und folglich desto mehrere Wurzeln hat, so treibt es das Pfropfreis in 2 Jahren stärker, als ein schwaches das seinige in 4 Jahren. Will man ein Stämmchen kopuliren, dadurch man auch um ein oder zwei Jahre früher zum Baum kommt, als durch das Pfropfen, so muß das Stämmchen bis ins zweite Jahr wohl eingewurzelt sein, und nicht, wie die zum Pfropfen bestimmten, auf den Kopf im Früiahr abgeschnitten, sondern mit einem Reis erzogen werden, welches im Früiahr des zweiten oder dritten Jahres kopuliret werden könne. Es ergibt sich von

selbst,

selbst, daß man daraus keine regelmäsigen Spalierbäume ziehen könne, wohl aber halbhochstämmige von 4 oder 5 Fuß Schafthöhe, die zwar auch noch zu den Zwergbäumen gerechnet werden. Aepfelspalierbäume werden nicht so häufig als Birne erzogen, weil sie hochstämmig am meisten tragen und zeitig genug werden: Nur einige feine Sorten Tapfeläpfel, als Calvil, Pepping, Renetten, Rambours blanc, Passepommes, Pommes violettes, Fenouillet gris, Quittenapfel 2c. und wo es an Raum fehlt, werden zu Spalieren und niedrigen Zwergbäumen oder Piramiden gezogen. Dazu erwälet man entweder solche Stämmchen, die keinen starken schlauken Wuchs verrathen, (das man balden gewar wird, da sie nahe an der Erde ihre Aeste zu treiben anfangen), oder man veredelt sie auf Johannisstämmchen, wenn es Sorten sind, die von Natur stark treiben, oder wenn sie einen kleinen Raum einnemen sollen.

Wenn man erwachsene oder große Aepfelbäume an ihren Aesten umpfropfen will, so muß man damit nicht allzulange in das Frühiahr hinein zuwarten, damit nicht die Rinde, wenn der Saft allzustark treibet, sich ablöse, welches das Pfropfen vergeblich macht. Die zu bepfropfenden Aeste des Aepfelbaums sollen nicht zu dikke sein, man erwälet lieber weiter hinauf zwei Aeste, und bepfropfet sie. Hierin unterscheidet er sich vom Birnbaum,

bei welchem die Pfropfreiser lieber bekleiben, wenn die Aeste dikke sind. Es ist daher bei einem gar alten und großen Apfelbaum mit dem Umpfropfen nicht viel zu thun. Er lauft Gefar, zu verderben, und die Aeste kommen zu hoch in die Luft, und werden leicht vom Winde abgerissen. Die zu bepfropfenden Aeste müssen von allen Reisern und Augen befreiet werden, welche sonst den aufgesezten Reisern den Saft gleichsam vor dem Maule wegnemen würden. Die Zugäste aber, die stehen bleiben sollen, müssen klüglich gewälet werden, daß sie am rechten Ort stehen und deren nicht zu viel und nicht zu wenig gelassen werden, ie nachdem der Baum saftig ist und in fetterem oder magererm Lande stehet. Hat er zuviel Zugäste, so gehet der Saft dahin, und viele Pfropfreiser verhungern; bei zu wenigen Zugästen aber treibt der Saft zu stark, die Pfropfreiser können ihn nicht fassen, und der Baum erstikt im Saft. Indessen ist es nicht nötig, daß die Zugäste ganz bleiben, man kann sie in der Mitte absägen, sonst wirft sie der Wind gar sehr, oder schlägt sie gänzlich ab. Im folgenden Frühiahr werden die Zugäste abgesäget, damit nun der Saft allesamt in die neuerwachsenen Pfropfreiser gehen muß. Sind solche dienlich auch bepfropft zu werden, so sezt man von den neuerwachsenen Pfropfreisern darauf, deren sich nun hinlänglich finden. Auch müssen alle am Stamme herausgewachsene Reiser weggenommen, auch den Sommer über

darauf Acht genommen werden. — Beim Pfropfen selbst nimmt man nebst den zugeschnittenen Pfropfreisern alle nöthige Gerätschaften in einem Korb mit einem Haken auf den Baum und hängt solchen neben sich. — Die ersten Früchte an umgepfropften Aepfelbäumen zeigen sich bei Sommeräpfeln im dritten Jahr; bei Winteräpfeln aber im vierten Jahre, bei einigen sehr fruchtbaren Arten aber, darunter sonderheitlich die Sträumerlinge ꝛc. auch schon im dritten Jahre.

Der Apfelbaum kommt zwar in einem ieden mäsig guten Boden fort, vorzüglich aber liebt er einen frischen, tiefen Boden und eine gute Gartenerde: in einem niedrigen, feuchten oder sumpfigen Land kränkelt er und wird mit Moos überzogen. Eben das Schiksal hat er, wenn er zu tief mit seiner Wurzel gesezzet wird. Seine Wurzeln laufen gerne unter der Oberfläche der Erde, darin er seine besten Narungssäfte einsauget. Wenn er daher zu tief eingesezt ist, so stirbt er öfters nach und nach ab, daß man nicht weis woher sein Unfall rüre. — Sein Stand muß eine freie lüftige Lage haben, wenn er gesund bleiben und schmakhafte Früchte tragen soll; aber in einem nördlichen Stand einer bergichten Lage wächst er langsam, bleibt verpüttet, und bekommt Moos. Er liebt die Morgen- und Mittagsseite.

Zu §. 3.

Aepfelregister.

Beschreibung verschiedener Sorten, ihrer Benennung, Eigenschaften, unterschiedlicher Nuzzen und Gebrauch rc.

als

das vermehrte Verzeichnis

derienigen iungen Aepfelbäume, welche allhier in Kronenberg theils hochstämmig, theils Zwerg erzogen werden.

A. Winteräpfel.

46) Aagtje, der Agatapfel. (Holland. Enkhuiser Appel.) Ein engl. Apfel.

Dieses ist einer der vortreflichsten Tafeläpfel, von mitlerer Größe, etwas länglich, glatt, grünlichgelb, an der Sonnenseite dunkelrötlich, mit sehr dünner zarter Haut, viele am Stiel überwachsen, von festem gelbem Fleisch, von hohem aromatischem Geruch und Geschmak, ist von Weihnachten bis Ende Febr. eßbar. — Seine Anpflanzung ist sehr zu empfelen.

Der

Der Baum wird groß, hat feines Holz, tragt aber meist nur ums andere Jahr, aber denn reichlich.

Manger beschreibet ihn in seiner Pomologie S. 76.

47) Rode Kroonappel, der rothe Kronapfel; viele nennen ihn auch Pomme d'Ananas, den Ananasapfel.

Ein ganz vortreflicher Tafelapfel, den die Holländer für den allerbesten halten, von Gestalt, Geschmak und Dauer wie der Aagtje, aber etwas dikker. Seine Schale ist sehr glatt, glänzend, lichtroth und in solchen dunkelroth zierlich gestreift und geflammt, fast wie einige Tulpensorten. Mit einem trokkenen Tuch abgerieben, kann man sich in seiner Schale spieglen. Sein Fleisch ist sehr gelblich, der Saft fein und der Geschmak vortreflich.

Der Baum wird groß und trägt alle Jahre. — Manger beschreibt ihn in seiner Pomologie S. 56.

48) Pomme de Normandie, der Normannische Apfel.

Einer der allerschönsten und zugleich besten Aepfel, und wahre Seltenheit. Auf der einen Seite ist er weis, wie Wachs, und auf der andern hat er das schönste Roth, welche

bede Farben sich so niedlich in einander verlieren, daß man nichts schöners sehen kann. Sein Geschmak ist ausnemend, und seine Dauer lange in den Winter hinein.

49) Pomme St. Louys, **der Ludwigsapfel.**

Auch eine ganz vortrefliche Art, von weisser Farbe, und von Renettengestalt, gehört aber nicht zu den Renetten. Sein Fleisch und Saft ist sehr vorzüglich und seine Dauer erstrekket sich bis aufs Frühjahr.

50) Paasch-Appel, der **Osterapfel.** In einigen Gegenden heißt er auch Calville jaune, **die gelbe Calvil.**

Dieses ist eine Calvilart und aus den Kernen des weissen Wintercalvils erzielet, und gehöret zu den besten Tafeläpfeln. — Er ist glatt, grünlichgelb, an einer Seite oft rötlich, wie der weise Wintercalvil. Er hat sehr gelbes und nicht festes Fleisch, von angenemem Saft und lieblichem Geschmak. — Hält sich bis April.

Der Baum treibt gut, wird aber wegen zu großer Fruchtbarkeit nicht allemal groß.

Manger beschreibt ihn in seiner Pomologie S. 68.

51) Rei-

51) Reinette rouge, die rothe Renette, auch Reinette Courpendu rouge, der rothe Kurzstiel.

Eine sehr feine, seltene Art. Der Apfel ist ziemlich groß, glatt, an einer Seite und nach unten gelb, auch manchmal braun geflekt oder gestreift, an der andern Seite dunkel oder braunroth, auch unter der Haut das Fleisch rötlich, mild, gelblich von zukkerhaftem, angenemem und lieblichem Saft: Reift Jan. und Febr.

Der Baum ist von gutem Gewächs, trägt stark, wird aber nach Art der Renetten nicht groß. Siehe Manger S. 28.

52) Reinette courtpendu gris, der graue Kurzstiel.

Ist auch ein Apfel vom ersten Rang, von mittelmäßiger Größe, rauer Haut, auf einer Seite grauroth und auf der andern schönroth, von sehr feinem und etwas vestem Fleisch, sehr süßen und angenemen Saft und erhabenem Geschmak, der in leichtem Boden müsquirt ist, nach Violwurzeln riechend. Der Stiel ist dik und sehr kurz, und die Blume ist sehr tief. — Reift im Dec. und hält sich sehr lange. Nach Joh. Bauhin soll er sich 2 Jahr halten. Der Apfel muß aber so späte als möglich abgenommen werden, und muß bis Ende Oct. hangen.

Der

Der Baum ist von starkem Wuchs: die Triebe dik, kurz, gerade, dunkelbraunrötlich mit sehr kleinen Punkten, weniger und sehr feiner Wolle; die Augen breit und platt, die Träger vorstehend, breit und etwas ausgehölt. Die Blüte ist schön, groß, hat viel Roth, und öfnet sich völlig.

Siehe Mangers Pomologie S. 26.

53) Piegeon blanc, der weiße Taubenapfel.

Er gleichet an Gestalt dem rothen Pigeon, dem er an Delikatesse nichts nachgibt, und ist gegen die Blume etwas spiz, und hat ein zartes delikates weisses Fleisch, ist ein Apfel vom ersten Rang, und hält sich bis Jenner.

54) der Fleiner Apfel.

Ein sehr vortreflicher Apfel und Art von Piegeon. Er hat seinen Namen von dem Landstädtchen Flein bei Heilbronn, in welcher Gegend und überhaupt im Würtembergischen er sehr häufig ist. Manger beschreibt ihn auch in seiner Pomologie.

Er ist mittelmäsig gros, gegen die Blume etwas spiz, ganz gelblichweis und von zarter feiner glänzender Haut. Er hat vielen Saft, und ein zartes Fleisch von angenemer Süßigkeit und vortreflichem Geschmak und Geruch. Seine

Seine Dauer ist bis in Febr. und verdient den Rang unter den ausgesuchten Sorten Tafeläpfeln, und ist auch zu allem wirtschaftlichen Gebrauch überaus köstlich.

Der Baum wird ansehnlich und schön.

55) Pomme royale d'Angleterre, der engl. Königsapfel.

Auch einer der allervorzüglichsten und prächtigsten Aepfel, vom Geschlecht der Calvillen mit großem Kernhaus, auch etwas flachen Rippen. Der Apfel ist sehr groß, goldgelb, länglich und oben etwas spiz mit vertiefter Blume. Sein Fleisch ist mild, lokker und leicht, und hat einen sehr feinen etwas gewürzhaften Geschmak. — Seine Haltbarkeit reichet bis Ostern.

56) Fenouillet gris, oder Pomme d'Anis, der graue Fenchelapfel, oder Anisapfel.

Dieser trefliche Tafelapfel ist von mittelmäsiger Größe, mehr lang als rund und gräulich von Farbe. Sein Fleisch ist zart und schmekt nach Anis. Er ist am besten zu essen, wenn er etwas überreif ist, vom Dec. bis Febr. — Der rothe Anisapfel, den man auch hier anpflanzen wird, ist dem bemeldten gleich, und etwas süßer von Geschmak. In einem warmen und leichten Boden bekommt er einen

Zimmetgeruch, und dauert vom Dec. bis in Merz; wenn er aber runzlich wird, so verliert er seinen schönen Geschmak. Seine Farbe ist noch grauer und auf der Sonnenseite braunroth. — Der weiße Anisapfel, der von aussen und innen weis ist, hat gleichen Geschmak und Güte, und ist auch selten.

57) Fenouillet jaune, die gelbe Anisrenette. (Drapd'or, von du Hamel genannt).

Ein ganz vortreflicher Tischapfel vom ersten Rang, der aber eigentlich ein Herbstapfel und mit Ende Novembers passirt ist. (Knoop irret, der ihn bis Jan. und Febr. daurend angiebt und aus welchem Manger ihn Seite 46. seiner Pomologie beschreibet). — Der Apfel, der 2 ⅜ dik und fast 2 Zoll hoch ist, hat einen kurzen Stiel, eine raue, dikke Schale, gelb, hier und da wie die gelben Renetten geflekt und getüpfelt, auch manchmal einerseits etwas rötlich. Man könnte ihn am Baum für einen Peping ansehen, wenn seine Form und raue Schale nicht ein anderes zeigte. Sein Fleisch ist fest, gelblich, saftig und gewürzhaft von einem treflichen und lieblichen Geschmak nach Anis, und wird nicht leicht pelzig. Die Wespen fallen sehr auf ihn, und fressen oft die Hälfte davon weg.

Der Baum treibt gut und hat ein feines Holz wird nicht sehr hoch, trägt aber stark.

58) Blan-

58) Blanke Rabauw. Blanker Rabau, Blumensaurer. (Ein holländischer Apfel).

Auch ein Apfel vom ersten Rang. Er hat einen kurzen, dikken Stiel. An der Sommerseite ist er blaßroth, dunkler gestreift, an der andern grünlich weis, auch wohl ganz blaßroth gestreift. Sein Fleisch ist mild, säuerlich und von einem angenemen Geschmak. Ist eßbar von Anfang Nov. bis Mitte Dec.

Der Baum treibt und trägt gut.

59) Wyker Pepping, auch Reinette Bellefleur, der Wyker-Pipping, Holländischer oder Söt-Pipping, (auch Pomme Madame)

Ein vortreflicher großer Tafelapfel mit einem kurzen Stiel, der mit einem Stük Fleisch überwachsen ist. Einige sind rundlich andere platter, gelb und blasroth, zuweilen auch wie Renetten grau oder braun geflekt. Er hat ein hartes Fleisch, vielen zukkersüßen Saft und herrlichen Geschmak. Ist eßbar von Anfang Nov. bis Mitte Dec.

Der Baum wird groß und trägt stark.

60) Postophe d'yver. Der Winter-Postoph.

Ein ansehnlicher sehr geschäzter Apfel, der Rippen wie ein weisser Calvil und einen kurzen dünnen Stiel hat in einer tiefen Aushölung. Er ist sehr glatt und glänzend, auf der Sonnenseite dunkelkirschroth, auf der andern heller, und gelb. Sein Fleisch ist gelblich, ziemlich fest und hat einen feinen, säuerlichen Saft und angenemen Geschmak. Er hält sich bis in Mai und noch länger, und verdient stärker angepflanzt zu werden.

Der Baum hat lange mittelmäsig dikke Sommerschosse, dunkelbraunroth mit starker Wolle: sehr breite kurze, stumpfe Augen: schmale und tiefe regelmäsig gezante Blätter.

61) La Reinette grise de Champagne, die graue Champagner Renette.

Seine Gestalt ist platt und er hat ein mürbes und süßes Fleisch, und ist lange haltbar, stehet aber der andern grauen Renette nach.

62) Pomme Drapd'or, der golden Zeugapfel, goldgestikter Apfel.

Ein schöner matt goldgelber glatter Apfel, der nicht die Goldrenette, Reinette dorée ist, als welche kleiner und nicht so hoch von Farbe ist. Er hat sehr kleine braune Punkte und hie und da braune Flekken. Sein Saft ist angenem, doch nicht renettenartig erhaben, und

sein

sein Fleisch weich und körnig, das leicht mehlig wird und hält sich bis Anfang Jan.

Der Baum wird stark und fruchtbar. Seine Sommerschosse sind gerad, mittelmäsig dik und lang, dunkelbraun und auf der Schattenseite grünlich punktirt, und die Augen breit. Die Blätter sind stark, und die Blüte außen roth.

63) Pomme rose franche, der Rosenapfel.

Ein sehr schöner, gelb mit roth gestreifter, ansehnlich großer, platter Apfel, der guten Saft, festes Fleisch und angenemen Geschmak hat. Er hält sich bis Apr. und ist schäzbar.

64) Der spatblühende Matapfel.

Dieser gleichet an Gestalt, Farbe und Güte dem ordinären guten Matapfel, und hat diesen schäzbaren Vorzug, daß der Baum um 2 Wochen später blühet, und also nicht mehr vom Frost leidet oder kalten Regen, wie häufig der ordinäre Matapfel, und ist also dieser Baum in solchem Betracht als viel fruchtbarer anzusehen.

65) Der Champagnerweinapfel.

Dieser Apfel hat sich allhier aus einem guten Obstkern erzeugt, und ist zum wirt-

schaftlichen Gebrauch von gröster Schäzbarkeit, indem er einen ganz fürtreflichen Wein gibt, der wie ein Champagnerwein (deswegen ihme diesen Namen beigelegt,) müsirt, süß, und hochgelb von Farbe wird, und noch vorzüglicher ist als der, von der Champagnerweinbirn. Sein Geschmak beim frischen Genuß ist zwar auch gut, aber nicht gewürzhaft, und hält sich bis Pfingsten. — Der Apfel ist fast so groß und rund, wie der Stettiner Apfel, und ganz roth, mit schwarzroten Streifen, und über und über mit starken weissen Punkten oder kleinen Flekchen besezt. Die Blume stehet nicht tief. Sein Fleisch ist mild und inwendig vom Kernhaus aus schön roth geflammt bis an die Schale. — Eine seltene Erscheinung aus einem Kernwildling.

Der Baum wird ansehnlich groß, dauerhaft und fruchtbar, und trägt fast alle Jahr.

66) Der Evenbißapfel.

Ein sonderbar gestalter, rosenrother und dunkelroth gestreifter, etwas kleiner Apfel. Ein ieder Apfel dieser seltenen Sorte hat 3 Abtheilungen, oder 3 tiefe Einschnitte, welche ihn in zwei große und einen kleinen Theil gleichsam scheiden. Von diesen tiefen Kerben, die gleichsam Abtheilungen von Bissen machen, und weil er zugleich schön ist, mag er den Namen Evenbißapfel bekommen haben. Er gehört aber ohngeachtet seiner tiefen Einschnitte, nicht zu

den Kalvillen, weil sein Kernhaus nicht geräumiger ist als anderer Aepfel. Der Stiel ist auch rötlich. Sein Geschmak ist sehr gut und zart, weinsäuerlich süß. Seine Reife ist im Nov. und seine Dauer bis Weihnachten.

67) Pomme d'Astracan, oder Transparente de Moscovie, der Astrakanische oder Moskovitische Apfel, der durchsichtige, Glasapfel.

Ein mehr seltener als vorzüglicher Apfel aus Rußland, alwo er eine so feine Haut und helles Fleisch haben soll, daß man die Kerne darin sehen kann. Aber in unserm Klima artet er aus, und wird nicht durchsichtig. — Er ist groß, rötlich gelb, glatt und glänzend. Das Fleisch ist weis, zart und hat einen säuerlichen Saft. Er dient mehr zum Kochen als frischen Genuß.

68) Der Sibirische Waldapfel. Pyrus baccata *Linn.*

Ein kleiner wilder Apfel, der an Größe einer Baumnuß gleichet, von sehr schönem Ansehen, roth und gelb, theils fast ganz roth.

Es erzeugen sich aus den Kernen, wodurch er fortgepflanzt wird, 4 Spielarten: 1) eine kleine fast ganz rothe; 2) eine kleine fast ganz gelbe; 3) eine etwas größere rothe mit vielem Gelb; 4) eine eben so große, aber etwas mehr

länglichte, roth mit vielem Gelb. — Die dritte Spielart verliert balden, wenn die Frucht heranwächst, alles Ueberbleibsel von der Blume, und bekommt an deren statt ein ziemlich tiefes Grübchen; die vierte aber behält das vertroknete Ueberbleibsel von der Blume, und schmekt auch roh besser, als die drei ersteren Spielarten.

Dieser Apfel gehöret zwar nicht zu den schmakhaften, und ist an sich wild. Er hat aber vor unserem einheimischen Holzapfel viele Vorzüge. Dieser ist herber, und wird von dem Wildpret gewiß weit nicht so gerne genossen, als der Sibirische, welcher auch zu Wein, Essig und Brandewein ungleich besser ist. Ausser dem schikte sich dieser Baum besser in unsere Waldungen, weil er nicht durch Frost leidet, sehr schnell wächst, stark und herrlich blühet und überaus häufig trägt. In Lustgärten taugt er zu Piramiden ungemein, weil nicht nur seine Blüten ein einziges ganz herrliches Bouquet vorstellen, sondern auch seine schöne rothe Früchten sich so voll hängen, daß das Auge sich nicht satt sehen kann, und oft an einem Aestchen, das spannenlang ist, 20 bis 30 Aepfelchen hängen.

B. Sommeräpfel.

12) Der Quittenapfel.

Es gibt der Quittenäpfel viele, die man also benennt, so wie der Rosenäpfel. Manger

ger beschreibt den engländischen Quitten-apfel, Quince-Appel, in seiner Pomologie auf der einen Seite gelb und auf der andern rötlich, mit einem Stiel, der wie bei einer Quitte fast in keiner Höle stehet, und von gutem Geschmak und einer kurzen Dauer von 3 Wochen ist. Der Baum bleibe klein und tauge gut zu Zwerg. — Dieser ist von Baum und Frucht größer, ganz gelb und hält sich etwas länger, und reift im Sept.

13) Le Postophe d'Eté, der Sommerpostoph.

Ein Apfel von mittelmäsiger Größe, mit einer vertiesten Blume, reift gegen Ende Oct.

14) Pomme de Jerusalem, oder Pigeonnet, der Jerusalemsapfel, oder Taubenfärbige.

Ein ganz rother, länglicher Apfel, von weissem und feinem Fleisch und delikatem Geschmak, der ohngeachtet seiner kurzen Dauer bis Ende Octobers sehr hochgeschäzzet wird.

II. Abschnit.

Vom Birnbaum.

Zu §. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Birnbaums. — Nuzzen, Wirkungen, medizinische Kräfte ꝛc.

Der Birnbaum kommt nur in einem gemäsigten Klima gut fort; ein sehr heißes und trokkenes taugt für ihn nicht. Schon in Italien werden unsere saftigsten Birne trokken, und in Afrika findet man gar keine. Frankreich aber erzeuget sehr gute Arten, besonders seine abendländische Provinzen, die nicht so warm sind, allwo die Bäume am grösten und ansehnlichsten werden. Die meisten und besten Arten kennen wir auch unter französischen Namen, die nicht so verwechselt werden, als die deutschen Benennungen, wodurch die Pomologie verwirret und unrichtig gemacht wird.

Die große Menge der Birnsorten unterscheiden sich auf gar mancherlei Weise. Einige haben ein butterhaftes, schmelzendes Fleisch wie die vorzüglichsten französischen Birne: Diese sind aber blos Tafelbirne, und frisch zu essen; zum Troknen, zum Wein ꝛc. taugen sie selten, denn ihr Saft ist zu wässerig; wenn er schon öfters von erhabenem Geschmak ist; auch erwachsen

sie

sie selten zu so großen und ergiebigen Bäumen als unsere teutsche Arten. Andere haben ein zartes Fleisch, obschon nicht schmelzend. Andere sind steinigt: manche trokken: andere von brüchigem Fleisch; andere mehlicht, andere von festem Fleisch. — Für ieden Geschmak hat die wohlthätige Natur auch diesen Tisch besezt. Viele Sorten sind süß, andere weinartig, oder säuerlich süß, oder gewürzhaft, oder sauer, oder von pikantem erhabenem Geschmak. — Einige sind sehr gut zu Zider oder Birnwein, und solches sind gewönlich die herbesten und schlechtesten Birne zu essen, wie wir z. E. an den Champagnerweinbirn sehen. Andere sind vorzüglich zum Kochen, und folglich auch zum Troknen, andere zu Mus rc. obschon übrigens rau und nicht delikat wie z. E. die rote Kappesbirn, Cattillac rouge.

Die Birne, welche man zum Schnizzen oder Troknen und Kochen bestimmen will, müssen ein festes oder brüchiges Fleisch haben; denn die saftigsten Birne, die frisch zu essen am delikatesten sind, taugen dazu nicht; das Angenehme im Saft verfliegt, und er wird wässerig, das Fleisch wird weich im Kochen und breiigt, und die Steine auf der Zunge zu fülbar. Aber bei Birnen, die rau und von festem Fleisch sind, lösen sich die Bestandtheile nicht leicht in einen Brei auf, aber die rohen und zähen Säfte werden durch die allmälige Feuerhizze aufgelößt und verfeinert, und mit dem darin befindlichen Zukker durchsüßet, daß

sie schmakhaft und angenem werden. Manche nemen überdas eine dem Auge gefällige Röthe an, als: die Winterapotheker, Catillac, Pfundbirn ꝛc.

Eben so verschieden ist die Gestalt der Birne. Die meisten sind am Stiel spiz, und gegen der Blume hin dik, welches die regelmäsige Birnform ist: andere sind glokkenförmig: manche oben rund, und am Stiel platt gedrukt, und unten rund: manche ganz rund: andere eiförmig. Es gibt lange: als z. B. die große Cuisse Madame: kleine, wie eine Kirsche, wie die Petit Muscat: große bis zu ein und ein viertel Pfund schwer, wie die spanische Winterapothekerbirn, die Pfundbirn ꝛc.

Ihre anfänglich grüne Farbe verändert sich theils bei ihrer Zeitigung auf dem Baum, theils bei ihrer Reife auf dem Lager bald ins Hochgelbe, bald ins Rothe, bald ins Gelb- und und Grüngestreifte; manche werden rothbraun, andere auf der Sonnenseite roth, andere weislich, manche bleiben ganz grün: andere, besonders die französischen butterhaften Sorten, sind gedüpfelt, und haben bald schwarze bald graue, bald gelbe Punkte. — Manche reifen auf dem Baum zugleich mit ihrer Zeitigung, und das sind die Sommerbirn, die sich kurze Zeit halten; andere werden auf dem Lager erst geniesbar, darauf einige bald reif werden, wie die Herbstbirne, die nur einige Wochen dauern,

dauern, andere aber, als die Winterbirne halten sich zum Theil in ihrem guten Geschmak, bis es wieder frische gibt.

Auch selbst nach der Gestalt des Baums, und seines Wuchses, nach den Blättern, nach der Farbe der Sommertriebe, nach der Beschaffenheit der Augen und Knospen, nach dem Ansehen des festen Holzes rc. zeigt sich oft ein merklicher Unterschied. Die allermeisten Birnbäume wachsen mit gerad aufsteigenden Aesten, und erheben ihre Krone in Piramidengestalt; einige legen ihre Aeste mehr horizontal und ausgebreitet nach Art der Aepfelbäume, wie die Apothekerbirn rc. Einige haben runde und breite Blätter, andere schmale, die meisten glänzende und glatte, einige sind wie mit Meel bestreuet, wie die Sommer-Mulliebusch: Einige haben ein großes Laub, andere ein kleines, bald sind die Blätter ungezänt, meist aber gezakt, mehr oder weniger, bald von langen, bald von kurzen Stielen. Die Sommertriebe oder sogenannte Sommerladen sind, bald braun, bald grün, bald gelblich, auf der Sonnenseite roth, einige gestreift und bandirt, wie die Panaché &c. Einige haben weit voneinanderstehende Augen, andere nahe beisamen, bald spizze, bald rundere Augen. Einige behalten ihre Stacheln nach Art des wilden Birnbaums, wie die Ambrette &c.

Die Früchte des Birnbaums sind in Ansehung ihrer Wirkungen unterschieden nach ihren verschiedenen Arten und nach dem Verhältnis ihrer Bestandtheile. Meist sind die Birnen bläheuder und zusammenziehender, als die Aepfel, ob sie schon in ihrer Eigenschaft mit denselben übereinkommen, weniger aber die saftigen und butterhaften. Gekocht sind sie schwachen Mägen gesunder, doch immer schwerer zu verdauen als die Aepfel, als welches von ihren Steinchen herrühret, welche sämtlich theils mehr theils weniger ihrem Fleische eingewebt und nur bei den saftigen der Zunge und dem Gaumen weniger empfindbar sind. Personen, welche einen schwachen Magen haben und zur Kolik geneigt sind, müssen daher frische und gekochte Birne mäsig geniesen. — Inzwischen hat die Natur auch mancherlei medizinische Kräfte in den Birnbaum gelegt. Wider das Brechen und Würgen werden gebratene Birne über den Nabel gebunden, so warm als man es leiden kann, wodurch es gestillet und der Magen gestärkt wird. Fieberkranken dienet der mit Zukker abgesottene Birnsaft zur Külung in Hize und Durst; das Wasser, so aus den Holzbirnen destilliret wird, stillet die überflüssigen Hämorrhoiden. Der Birnbaummistel ist ein sehr vorzügliches Mittel für die Pferde bei verhaltenem Strengel.

Die Birne geben ferner einen baldigen und sehr scharfen Essig, der in den Haushaltungen

gen überaus nüzlich ist, und manche Sorten können uns mit einem ganz fürtreflichen Wein versehen, der manche geringere Traubenweine sehr weit übertrift. Das Birnbaumholz, das überaus zart und gut ist, und die Beize unter allen am besten annimmt, liefert die schönste Tischler- und Drechslerarbeit, und ist den Bildschnizlern, Modelstechern, Instrumentmachern und andern unentbehrlich.

Zu §. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung des Birnbaums.

Der Birnbaum verlanget ein trokkenes Land, und warme Lage; im nassen und kalten Boden kommt er nicht zu Kräften, und ie besser der Boden und ie wärmer und freier die Lage ist, desto schmakhafter werden seine Früchte. Will man nasse Stellen mit Birnbäumen besezzen, so müssen solche auf Quitten gepfropft oder sonst veredelt sein, weil für die Wurzel des Quittenbaums ein etwas feuchtes Erdreich das dienlichste ist.

Zur Veredlung der Birnstämme soll man keine Wildlinge aus Waldungen gebrauchen. Man rathet dabei seinem Obstgarten oder seiner Baumzucht gar übel. Erstlich wachsen solche Stämme viel langsamer als von zamen Obstkernen gezogene, welche wegen ihren stärkern

Saft-

Saftröhren mehr Trieb haben. Zweitens wird der Stamm, der aus dem Pfropfreis erwächset dikker, als dasienige untere Stük und Theil des Stammes, so noch vom Wildling beim Pfropfen oder Okuliren geblieben, und gibt also einen unansehnlichen Baum, der das Auge beleidigt. Drittens wird die Frucht nicht so gut und zart, als von Wildlingen aus zamen Obstkernen. Sind die Waldwildlinge überdas noch gar Wurzelausläufer, so werden auch die davon erzogenen Bäume beständig Wurzelausläufer treiben.

Die in einem guten Gartenland ausgesäete oder mit den Trestern untergrabene Kerne von guten Birnsorten geben die schönsten und besten Bäume. — Man findet unter denen daraus erwachsenen Wildlingen im ersten oder fürnemlich im zweiten Jahr dreierlei Arten von Birnstämmchen: die eine Art hat einen starken geraden Trieb; diese taugen gut zu hochstämmigen Bäumen. Andere bleiben zurük und wachsen ästig oder krumm; diese sind gut zu Zwergbäumen, und werden viel besser, als auf Quitten gepfropfte, taugen auch in mehrere Arten Erdreich. Alle diese haben von Natur als im halbwilden Zustand Stacheln. Es finden sich aber auch drittens öfters hin und wieder solche Stämmchen darunter, die keine Stacheln haben, und solche sind zame, die keiner Veredlung unumgänglich nöthig haben. Man kann öfters von denselben die besten Früchte erziehen,

ziehen, und entstehen daraus die neue Sorten, die man ins Unendliche vermehren kann. Und sollten daraus keine Sorten erwachsen, die unserem Gaumen behagen, so sind sie alsdenn leicht in die Krone mit beliebigen Sorten zu bepfropfen.

Sollen erwachsene oder auch schon alte Birnbäume umgepfropft werden, so kann man folgende auf Erfahrung sich gründende Regeln merken: 1) Birnbäume müssen kurz gegriffen werden, das heißt: man muß nicht viel kleine Aeste bepfropfen, sondern anstatt zwei oder wohl drei kleinere Aeste zu bepfropfen, die auf einem starken Ast stehen, erwälet man rathsamer die darunter befindliche Stelle, säget die kleineren Aeste weg und bepfropfet den dikken Ast, der stark Mannesarm dik sein darf, und sezzet man lieber 4 Reiser ein, wenn es erfoderlich wäre, doch nur meist zwei. Es gibt solches einen viel schönern und bessern Baum. Der Zug des Safts ist stärker, und solche bepfropfte starke Aeste überwachsen dieienigen, welche höher auf kleine Aeste bepfropfet sind, weit, und werden stärker. — Eben das gilt auch von dem Steinobst. — Nur Aepfelbäume sind desfalls wieder anderer Natur, wie wir vorhin bemerket haben, deren zu bepfropfende Aeste nur halb so dik sein dörfen. — 2) Müssen die zu bepfropfende Aeste wohl ausgepuzt werden, daß kein Reis unter den Pfropfreisern herauswachse, denn sonst verderben die Pfropfreiser, weil ihnen

ihnen durch iene der Saft gleichsam vor dem Maul weggenommen wird. 3) Müssen starke Pfropfreiser zu großen Bäumen, und besonders zu Birnbäumen, erwälet werden. Zarte dünne Reiser werden allzusehr geklemmet, daß der Saft nicht eintreten kann, weil die Saftrören verschlossen und zusammengepreßt sind. Ueberdas ist wegen der dikken Rinde des Stammes ein zartes dünnes Reis mit seinem Keil niedlich oder beschwerlich einzusezzen und wird nicht immer die rechte Stelle getroffen. Es gehöret überhaupt ein gutes scharfes Gesicht dazu. Die Brille trügt häufig. Der beste Pfropfmeister verliert seine Kunst, wenn es am Auge fehlt. — 4) Was die Zugäste betrift, so gilt von ihnen, was vorhin bei dem Pfropfen der alten Aepfelbäume erinnert worden; und 5) eben das von der Zeit zum Pfropfen; da bei den Birnbäumen onedem der Saft früher als bei den Aepfelbäumen eintrit, und bälder ausschlagen, so müssen auch solche bälder bepfropfet werden, damit sich nicht die Rinde beim Abblatten und Spalten löse.

Wenn Birnbäume schon einmal abgeworfen und bepfropft sind, und sollen zum zweitenmal umgepfropfet werden, so muß man überlegen, ob die aus den alten Pfropfreisern erwachsenen Aeste zum abermaligen Pfropfen tauglich seien oder nicht. Sind die Pfropfreisäste nicht dikker als nur daumensdik, so müssen solche weggesäget und das alte Holz

zum

zum neuen Pfropfen erwälet werden. Wär aber das alte Holz beim erstmaligen Pfropfen kurz gegriffen (wie es hätte geschehen sollen) oder ist etwa die Rinde unter dem Pfropfreisast am alten Holz nicht glatt und tauglich zum Spalt und Einsezzen, so ist man genöthiget, in die Pfropfreiseräste aufs neue zu pfropfen.

Was die Abwerfung der beim Pfropfen gelassenen Zugäste, und ihre Bepfropfung im folgenden Jahr, betrift, so gehet auch die Birnbäume an, was vorhin im I. Abschnit vom Apfelbaum §. 2 gelehret worden. — Eben so die fleißige Hinwegräumung der unter den Pfropfreisern herauswachsenden Zweige und Sprossen. Manche Sorte Birne z. E. die Margarethenbirn, Kümmelbirn ꝛc. treiben so sehr ihr altes Holz, wenn sie umgepfropfet worden, daß es sich fast nicht will vertilgen lassen. Da müssen auch im Sommer zu aller Zeit, sonderlich um Johannis alle unter den Pfropfreisern herauskommenden Sprossen weggeschnitten oder abgedrukt werden.

Die ersten Früchte bei umgepfropften, aufs neue bepfropften, Birnbäumen zeigen sich verschieden. Bei Sommerbirn, bei französischen Herbstbirnen, bei Weinbirnen, als welche besonders fruchtbare Bäume sind, kommen die ersten Früchte im dritten Jahr, vom Pfropfiahr angerechnet; bei Winterbirnen aber im vierten Jahr.

Zu

Zu §. 3.

Birnregister.

Beschreibung verschiedener Sorten, ihrer Benennung, Eigenschaften, Nuzzen und Gebrauch ꝛc.

als

das vermehrte Verzeichnis

derienigen Birnbäume, welche allhier in Kronenberg theils hochstämmig, theils Zwerg erzogen werden.

A. Winterbirn.

21) *La Merveilleuse*, **die bewunderns-würdige Birn.**

Eine sehr vortrefliche französische Winterbirn, die ansehnlich groß ist, gedüpfelt und wird auf dem Lager ganz gelb. Manche werden auf der Sonnenseite röthlich. Die meisten sind um die Blume grünlich. — Ihre Gestalt ist wie der St. Germain, aber noch halbmal größer. Die Blume ist nicht groß und liegt etwas flach. Die Schale ist zwar nicht sehr rau, aber doch zähe. Ihr Fleisch ist schmelzend und delikat, fast

fast im Geschmak der St. Germain, sehr saftig, und gewürzhaft. — Sie reift um Weihnachten.

22) Bon Chretien d'hyver d'Espagne, spanische Winterapothekerbirn.

Diese Birn ist von unserer deutschen Winterapothekerbirn sehr verschieden, und nur hauptsächlich wegen ihrer außerordentlichen Größe, Haltbarkeit und Güte zum Kochen vorzüglich, kommt aber besagter deutschen Winterapothekerbirn an Geschmak zum frischen Genuß gar nicht bei, und kann in diesem Betracht eine schlechte Birn heißen; aber zum Kochen, dabei sie krebsroth wird, zu Konfitüren und zum Troknen ist sie sehr gut. Im spanischen wärmern Klima mag sie butterhaft werden, aber nicht in unserem kältern Erdstrich. Sie wird öfters zu 1 ¼ Pfund schwer, und muß deswegen der Baum entweder an Spalieren an Mauern gesezt werden, oder sonst vor den Winden Schuz haben, weil sonst die schweren Früchte leicht unreif abgeworfen werden. — Sie hat eine etwas vertiefte große Blume, und ist oben und gegen die Mitte sehr aufgeschwollen, nicht länglich, und gegen den Stiel etwas spiz, von glatter Haut, grün, und wird auf dem Lager gelb. Der Stiel ist etwas lang, stark, und wo er anfängt, hat er einen fleischigen Knopf. — Sie hält sich bis gegen Pfingsten.

Der Baum kann auf Wildlinge und Quitten gepfropft werden. Er hat dünne stark getüpfelte Sommerladen, kurze und abstehende Augen, große Blätter und sehr geöfnete starke Blüte. Er verlangt einen leichten Boden.

23) *Sarazin*, die Sarasin.

Dieses ist nach allen Beschreibungen die rareste und vornemste Birn in der Welt, wenigstens unter allen bekannten, und köstet in Frankreich, woher man sie von sicherer Hand kommen lassen, ein iunger Stamm viermal so viel als der übrigen besten Sorten. — Die Frucht ist ansehnlich groß, drithalb Zoll lang und fast zwei Zoll dik, von birnförmiger Gestalt, mit einem halbzolllangen dikken Stiel und ganz flacher Blume, nach welcher zu ihre Dikke sich veriünget, daß man sie nicht leicht auf das Auge oder die Blume stellen kann. Sie ist auf einer Seite grün, und wird bei Annäherung der Reife heller und endlich bleichgelb, und an der Sonnenseite verliert sich das Gelbe in Rothbraun und ist grau gedüpfelt. Ihr Fleisch wird bei völliger Reife fast schmelzend, und weiß, mit einem erhabenen und parfümirten zukkerhaften Saft, der einen ausnemend delikaten Geschmak verursacht. Die Kerne inwendig sind schwarz, lang und spiz, aber wenige vollständig. Die Dauer der Birne ist die längste unter allen Birnen und sogar bis in den November des folgenden Jahres; und so delikat sie zum Rohessen ist, so vortreflich

lich dienet sie auch zum Kochen und zu Compots. — Duhamel schreibt von ihr, daß wenige Birnbäume so sehr verdienten angepflanzt zu werden als dieser. Er beschrieb diese Birn den 4ten Nov. und hatte deren noch vom vorhergehenden Jahre, die noch so gut aussahen, daß sie sich noch länger gehalten hätten.

24) Marquise, die Herzoginbirn.

Eine schäzbare Birn, die aber das Jahr nicht ausdauert. — Sie ist ziemlich groß und dik, birnförmig, von etwas rauer Schale, die grün und stark gedüpfelt ist, aber bei der Reife gelblich, und bisweilen auf der Sonnenseite etwas weniges rötlich wird. Der Stiel ist einen Zoll lang, dik und gekrümmt, und stehet meist in einer Vertiefung. Ihr Fleisch ist schmelzend, mit viel zukkersüßem müsquirtem Saft und sehr angenemem Geschmak. Sie reift Ende Oct. und dauert nur bis in Dec.

Der Baum ist sehr fruchtbar und wächst lebhaft und schön, und taugt sowohl auf Kernstämmwildlinge als Quitten veredelt. Seine Sommertriebe sind lang, gerade dik und ungedüpfelt, grau und an der Sonnenseite etwas rötlich; die Augen ziemlich groß und spiz, und die Blätter rinnenförmig zusammengebogen, und fast ungezänt.

25) Royale d'hyver, auch Spina di Carpi, die königliche Winterbirn, auch Citron d'hyver genannt.

Sie ist fast so dik als lang, und bisweilen 3 Zoll dik, und wird wegen ihrer Gestalt und vielen gelben Farbe von einigen die Winterzitronenbirne genannt. Ihr Stiel ist meist anderthalb Zoll lang, und am Ende dikker als bei der Frucht. Ihre Haut ist fein und gelb und auf der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist halb schmelzend, ein wenig gelblich und der Saft süß und überaus angenem. Ihre Reife dauert von Dec. bis Ende Febr. und ist eine Birne vom ersten Rang, besonders in einem trokkenen Boden.

Der Baum kann auf Kernstämmwildlinge oder Quitten veredelt werden, und macht gerade, dikke Sommertriebe, die im Schatten grüngelb und auf der Sonnenseite gräulicht sind, mit großen Punkten besäet. Die Augen sind dikke, lang und sehr spiz. Die Blätter sind oben und am Stiel spiz, und sehr leicht gezänt, und die Blüte löffelförmig.

26) Lansac oder Dauphine, auch Poire de Satin, die Dauphine.

Eine sehr vortrefliche Tafelbirn, die ihre Namen daher hat, weil sie nach ihrer ersten Erzielung dem König von Frankreich Louis XIV. als er noch Dauphin war, von seiner damaligen Gouvernante, der Frau von Lansac zuerst überreicht worden. — Sie ist apfelförmig und fast so dik, als hoch, mit einem geraden, ziem-

ziemlich dikken und fleischigen Stiel und großer Blume. Ihre Farbe ist Anfangs dunkelgrün, mit kurzen noch dunklern Strichen, aber im Liegen wird sie fahlgelblich und glatt oder glänzend. Ihr Fleisch ist sehr zart und schmelzend, und gelblich, mit einem angenemen zukkerhaften Saft und parfümirten Geschmak. Sie reift Anfang Nov. und dauert bis in Febr. zum Kochen taugt sie auch unreif.

Der Baum kann auf Kernstämme und Quitten veredelt werden, und macht mittelmäßige dikke Sommertriebe, die grau punktirt und auf der Sonnenseite hellrötlich, und auf der andern grünlichgrau sind, mit dikken spizzigen abstehenden Augen.

27) Imperiale à feuilles de Chêne, die Kaiserbirn mit Eichenlaub.

Sie ist birnförmig von mittlerer Größe, mit einem dikken Stiel und kleinen Auge. Die Haut ist glatt, anfangs grün und wird reif gelb. Ihr Fleisch ist halb schmelzend und hat einen zukkerhaften, recht guten Saft. Sie dauert bis in Apr. und Mai, und hat viele Verdienste.

Der Baum wächst lebhaft und kann auf Wildlinge und Quitten veredelt werden. Die Sommerladen sind dikke und an iedem Aug gebogen, und stark punktirt: an der Sonnen-

seite rötlich und im Schatten grün: die Augen mittelmäßig dikke, unten breit und wenig abstehend: die Blätter sind neben gekräuselt und wellenförmig, wie das Eichenlaub, und deswegen der Baum sehr kenntlich.

28) Passe-toute, die Vorzügliche.

Eine sehr vortrefliche französische Winterbirn, von der Art und Geschmak der Virgouleuse, aber etwas kürzer, und am Stiel mit einer stumpfen Spizze. Sie wird bei ihrer Reife gelb, und bisweilen auf der Sonnenseite schwachrötlich. Ihr Fleisch ist gelblich und sehr schmelzend, voll süßen Safts, die minderzeitig gepflükte aber werden etwas zähe, lederhaftig, iedoch nicht unangenem. Sie reift im Nov. und dauert bis Ende Jan.

Der Baum hat die Eigenschaften der Virgouleuse, und sind Wildlinge und Quitten gleich gut zu seiner Veredlung.

29) Poire d'Ambrette, die Ambrette, Bisambirn, und heißt, unter andern verschiedenen Namen, auch Bezy de Quessoy, Jalousie, Poire à la Reine, Belle Gabriele &c.

Eine Italienische Frucht, und eine der ältesten und geachtetsten Birnen, von plattgedrükter Form, 2 Zoll Höhe und Dikke; kleiner

ner Blume und ziemlich langem Stiel; die Schale ist rau und rothbräunlich; das Fleisch grünlich, fein und schmelzend; der Saft reichlich und zukkersüße, und von erhabenem parfümirtem Geschmak und Wohlgeruch, besonders in guten Jahren und lokkerem warmem Bodeu ganz vortreflich. Sie reift im Nov. und dauert bis Febr.

Der Baum hat stachlich Holz und ist von gutem Gewächs, zwerg und hochstämmig; zu Zwerg wird die Frucht auf Quitten gepfropft am besten. Seine Sommertriebe sind kurz grünlichgrau, die Augen dik, rund und abstehend: die Blätter ungezänt und etwas gebogen. Er trägt aber nicht gar frühe.

30) Bezy de Chaumontel, oder Beurré d'hyver, die Winterbutterbirn, (Wildling von Chaumontel).

Eine ziemlich große, perlförmige vortrefliche Winterbirn, mit einer ekkigten tiefstehenden Blume, und kurzen am Ende dikken Stiel. Ihre Farbe ist sehr verschieden. Wenn der Baum auf Quitten veredelt ist, so wird die Frucht zitronengelb und auf der Sonnenseite lebhaft roth, zuweilen ohne Roth, und nur gelblich mit Grau geflekt; im frischen und strengen Boden blaßgrün. Ihr Fleisch ist halbschmelzend, mit reichlichem köstlichen und gewürzhaften Saft, und lieblichen Geschmak,

der den der St. Germain übertrift. Ihre Dauer ist gemeiniglich bis Ende Febr. — In Frankreich und Holland wird sie nebst der Colmar für eine der besten Winterbirne gehalten. — Sie muß vor Frost wohl gesichert werden.

Der Baum gedeihet auf Wildlingen und Quitten; macht kleine dünne Triebe, die an der Sonnenseite hellrötlich und wenig punktirt sind, auf der andern aber eine feine weißgraue Wolle haben. Die Blätter sind tief gezänt und machen auch am Rand eingebogene Falten. Er ist zwerg und hochstämmig fruchtbar.

31) Messire Jean gris, die graue Junker Hansensbirn.

Eine plattgedrukte raue lichtbraune Birn, die aber bei völliger Reife etwas gelb wird, mit langem Stiel, und einem kleinen vertieften Auge. Sie hat ein brüchiges Fleisch, und reichlichen zukkerhaften Saft, von einem köstlichen Geschmak, wenn der Boden und die Lage gut ist. Sie dauert vom October bis zum Jenner.

Der Baum schlägt auf Wildlinge veredelt, gut an, so wohl hoch als zwerg, aber auf Quitten und in einen strengen Boden, und wo er nicht auf der Mittagsseite stehen kann, taugt er nicht. Er macht mittelmäßig starke Sommertriebe, die braunroth, schön von Farbe, und

und bei iedem Auge stark gebogen, auch hin und wieder weis punktirt sind. Er hat schöne, glänzende, dunkelgrüne Blätter.

32) Bergamotte Bugi, auch Bergamotte d'hyver tardive, Bergamotte de Paques, Winterbergamotte, Osterbergamotte.

Eine sehr vorzügliche und dauerhafte Winterbirn, von birnförmiger Gestalt und ziemlicher Größe, wie die Herbstbergamotte. Sie ist grün, mit kleinen grauen Punkten besezt, wird aber in der Reife etwas gelblich, und hat österes raue Warzen. Ihr Fleisch ist zart und fast brüchig, ihr häufiger Saft etwas säuerlich und von einem überaus angenemen Geschmak. Ihre Dauer ist bis in den den Mai.

Der Baum will auf Wildlinge gepfropft sein und südostwärts stehen.

33) Bergamotte Crasanne, die französische Crasan.

Eine sehr trefliche Bergamotte, und eigentlich eine Beurré, heißt aber Bergamotte, wegen ihrer plattgedrukten Gestalt. Sie hat einen langen Stiel, und ein kleines tiefes Auge; Ihre Farbe ist grüngelblich fein mit Braun punktirt. Sie hat ein außerordentlich zartes und butterhaftes Fleisch mit einem süßsäuerlichen

lichen reichen Saft, der einen überaus angenemen Geschmak verursacht. Ihre Reife ist im October, und dauert 6 Wochen.

Der Baum ist besser auf Kernwildlinge gepfropft als auf Quitten. Er treibt viel Holz, und ist ihme ein guter und etwas feuchter Boden sehr zuträglich. Die Sommerladen sind lang, an den Augen etwas gebogen, rötlich und gedüpfelt: die Augen sind rund und dik.

34) Bergamotte de Soulers, die Bergamotte von Soulers.

Eine Varietät von der Bergam. Bugi, und von vortreflicher Güte und Haltbarkeit. Sie ist ansehnlich groß, glat, glänzend, weiß oder sehr hellgrünlich mit dunkelgrünen Punkten besezt. In der Reife wird sie sehr gelb, und nimmt auf der Sonnenseite eine schwache braunrote Farbe an. Ihr Fleisch ist butterhaft und schmelzend, und ihr Saft gezukkert und reichlich, so, daß sie einen sehr angenehmen und lieblichen Geschmak hat. Sie ist gut zu geniesen vom October an bis in Merz, und eine sehr zu schäzzende Birn.

Der Baum kann auf Wildlinge und Quitten gepfropft werden. Seine Triebe sind dik und mit weissen Punkten besezt: die Augen dikke, und theils mit weissen, theils braunen Schuppen besezt.

35) Doyenne gris. Die graue Doyenne.

Diese fürtrefliche Birn ist zwar eine Butterbirn, aber nicht unsere gewönliche graue Butterbirn, sondern dieser und der gelben Doyenne sehr vorzuziehen, denn sie wird nicht nur später reif als die Beurré gris, und wird auch nicht teig oder moll, sondern ist auch angenemer von Geschmak. — Sie ist etwas weniges höher als dik, und der dikke Stiel stehet in einer Vertiefung. Die Haut ist ziemlich glatt und eben, aber durchgehends und selbst zur Zeit der Reife von Farbe grau. Sie hat ein schmelzendes Fleisch und einen sehr gezukkerten Saft und einen Geschmak, der weit angenemer ist als der der gelben Butterbirne. Sie reift Anfangs Nov. und ist gut zu essen bis in Dec.

Der Baum kann auf Wildlinge und Quitten gepfropft werden, hat dünne Sommerschosse, die gerade, an der Sonnenseite röthlich, an der andern grüngrau, wenig und sehr klein punktirt sind. Die Augen sind dikke, etwas eingedrukt, nicht gar spiz, und wenig abstehend: und die Blätter lang und schmal.

36) Sucre-verd, die grüne Zukkerbirn.

Eine sehr gute, mittelmäsig groše äpfelförmige Winterbirn mit einem kurzen ziemlich

dikken

dikken Stiel und einer kleinen flachliegenden Blume. Ihre Farbe est grün auch bei ihrer Reife. Ihr Fleisch ist sehr schmelzend, und hat um das Kernhaus etwas Steine, sonderlich wenn sie auf Quitten veredelt ist. Der Saft ist sehr zukkerhaft, und der Geschmak sehr angenem. Sie reift Ende Oct. und dauert sehr lange.

Der Baum ist gleich gut auf Wildlingen oder Quitten, und sehr fruchtbar, da Büschel von Früchten aneinander hängen. Die Sommertriebe sind an iedem Auge gebogen, dunkelrotbraun und getüpfelt: die Augen klein und aufliegend: die Blätter sehr groß und länglich.

37) Epine d'hyver, der **Winterdorn**, (heißt auch Merveille d'hyver, Merveille de Xaintonge, Merveille d'Angoumois, Merveille de Poitou, Merveille Verte longue, Mouille bouche d'hyver).

Eine ganz vortrefliche Tafelbirne, wenn sie eine gute Lage und Boden hat. In der Gestalt und Größe gleichet sie der Winter-Bon Chretien und ist 2 Zoll dik und 3 Zoll hoch. Sie hat eine glatte, zarte, atlasartige Haut, weisgrünlich von Farbe, das bei der Reife ins Gelbe spielt, auch mit blasbraunen oder grünlichten groben Punkten überall bestreuet. Ihr Fleisch

Fleisch ist sehr fein und zerfließend, wie die besten Pfirschen, und der Saft ist reichlich und süße, auch bei trokkenen Sommern gewürzhaft, so daß der Geschmak vortreflich und parfümirt ist. Sie kann von Nov. bis Febr. genossen werden.

Der Baum ist von gutem Gewächs, hat aber selten Dorne, oder scharfe Spizzen, sondern hat vielmehr den Namen Winterdorn, weil die Birn einen Stiel hat, der gerade aus dem Fleisch heraussteht, wie ein Stachel. Seine Sommerladen sind mittelmäßig stark, biegen sich an iedem Auge ein wenig, und sind mit weislichten Pünktchen besezt; die Augen sind dreiekkigt und anliegend. — Von dem Baum ist in Absicht auf seine Frucht zu merken, daß, wenn er besonders hochstämmig oder halbhochstämmig, in einem warmen und trokkenen Boden und an einer sonnenreichen Lage steht, so wird die Birn in nicht allzunassen Jahren so vortreflich, daß ihr Fleisch den vorzüglichsten Annemlichkeiten der Pfirschen gleich kömmt.

38) *Bergamotte d'Hollande*, die holländische Bergamotte.

Eine Winterbirne vom ersten Rang. Sie ist nicht nur groß und delikat, sondern hält sich auch nach der Sarasin am längsten. Ihre Dikke ist 3 Zoll und ihre Höhe 2 ¼ Zoll. Wenn sie im Herbst vom Baum kommt, ist sie grün

und

und mit braunen Flekken besezt. Im Febr. und Merz wird sie hellgelb und die Flekken und Punkte erscheinen stärker. Ihr Fleisch ist halbbrüchig, aber sehr gut. Der Saft ist häufig und erhaben genug, und ihr Geschmak köstlich. Ihre Haltbarkeit kann bis in den Monat Jun. dauren.

Der Baum treibt auf Wildlingen und Quitten gut. Seine Sommerschosse sind stark, an den Augen etwas gebogen, im Schatten grünlich und gegen die Sonne gelbbraun, mit grauer Wolle und mit Punkten besezt; die Augen dikke und abstehend: die Blätter groß. — Er verdient vor allen häufig gepflanzt zu werden.

Neu anzupflanzen wird man dahier besorgt sein, und zum Theil aus der Karthause zu Paris erhalten noch folgende vorzügliche Sorten Winterbirne:

n) *L'Angelique de Bourdeaux*, *Saint Martial*, die englische Birn.

Eine piramidenförmige, ansehnliche Birn, in der Gestalt der Winterapothekerbirn, iedoch nicht groß und etwas flächer. Sie ist gelblichgrün und braun gedüpfelt und wird auf dem Lager gelb, hat vielen süßen Saft und ein zartes etwas brüchiges Fleisch, wird im Februar eßbar und hält sich lange.

o) *La*

o) *La Solitaire, Mansuette*, die Winter-einsame.

Diese gleicht der vorhergehenden an Gestalt, und Farbe, hat ein halbbutterhaftes Fleisch, ziemlich süße mit etwas Säure erhabenen Saft und einen angenemen Geschmak. Sie reift im Sept., und gehört zu den Herbstbirnen, weil sie sich nicht lange hält.

p) *Le Martin-Sire, Poire de Romeville*, die Lord-Martinsbirne.

Eine mittelmäsige große längliche Birn, von glatter grünlicher Schale. Sie hat ein brüchiges Fleisch und süßen Saft; der Geschmak und Geruch ist angenem, bisamhaft, und ist Jenner und Febr. durch geniesbar.

q) *La Poire de Naples*, die Neapolitanische Birn.

Sie ist eine mittelmäsige große, becherförmige glänzende, gelb und etwas rotbraune Birn, mit halbbrüchigem Fleisch ohne Steine, süß und sehr angenem, wenn sie in gutem Boden wächst. Sie reift im Febr. und Merz. — Auf Quitten ist sie schwer zu erziehen und wird darauf schlechter.

r) *La Poire de Tonneau*, die Faßbirn.

Ihre Gestalt ist nach ihrem Namen oben und unten gleich dik, ziemlich groß, auf der Son-

Sonnenseite schön lebhaft roth und auf der andern grün, so bei der Reise gelb wird, von weissem brüchigem Fleisch und vorzüglich zum Kochen und Konfitüren. Sie reift auf dem Lager im Februar und Merz.

s) *l'Orange d'hyver*, die Winterpommeranzenbirn.

Sie hat die Gestalt einer Pommeranze, und ist zwar sehr fein von Haut, aber doch etwas pokkennarbig und hat öfters vorstehende Warzen. Die Farbe ist bräunlichgrün, die aber bei der Reife ein wenig bleicher wird, und mit sehr kleinen braunen Punkten besäet. Sie hat ein zartes weisses, etwas brüchiges Fleisch ohne Steine und guten reichen bisamhaften Saft. — Ist eßbar von Febr. bis zum April.

t) *La Poire de Saint François*, die Franziskusbirn.

Eine längliche runde graue Birn, auf der Sonnenseite roth, von zartem brüchigem Fleisch, und bisamartigen Geschmak. Reift im Nov. und hält sich lange.

B. Herbstbirne.

28) Beurré rouge, die rothe Butterbirn.

Sie

Sie ist zwar nur eine Varietät von der Beurré blanc und gris, aber würklich die vorzüglichste unter denselben, wegen ihrem unvergleichlichen aromatischen Saft, der den übrigen abgehet, da er bei denselben oft theils wässerig, theils etwas grashaft ist. Die Sonnenseite ist meist braunroth, vielmals auch schön roth, und manchmal ganz mit rothen Flekken besezt. Das Fleisch ist zwar nicht völlig so schmelzend, bei der grauen, aber der Saft viel verfeinerter und gewürzhafter und ganz vortreflich, auch kommt ihre Reife etwas früher im Sept., und dauert bis den Nov.

Der Baum muß zu zwerg auf Quitten veredelt sein, und in einem warmen lokkern gutgedüngten Land werden seine Früchten am besten.

29) Beurré d'Angleterre, die englische Butterbirn.

Eine sehr gute mittelmäßig große birnförmige Herbstbirne mit einer etwas rauen graugrünlichen Schale, die mit rothbraunen Punkten bedekt ist. Sie hat ein zartes butterhaftes Fleisch und sehr vielen lieblichen und süßen Saft, und einen angenemen muskatellerartigen Geschmak. Sie reift in der Mitte des Sept. hält sich aber nicht länger als 3 bis 4 Wochen und wird dann mehlig.

Der Baum hat einen schönen Wuchs und ist sehr fruchtbar, darf aber nicht auf Quitten veredelt werden. Er treibt lange gerade und grüngraue Sommerschosse mit sehr kleinen Punkten. Die Augen sind ziemlich dikke, stumpf und abstehend, und die Blätter von mittelmäßiger Größe.

30) Bergamotte d'Angleterre, die englische Bergamotte.

Dieses ist eine gute und noch nicht sehr bekannte Birn, gelb von Farbe und hat einen sehr häufigen parfümirten Saft. Sie reift im October.

Der Baum trägt stark auf Wildlinge veredelt.

31) Bezi de la Motte, Wildling von de la Mott auch die fürstliche Birn genannt.

Sie ist eine Abänderung von Butterbirn, von plattgedrukter Form, ziemlich groß, mit einem kurzen Stiel, dunkelgrün, mit sehr kleinen Punkten, wird aber bei der Reife gelblicher. Ihr Fleisch ist sehr weis und schmelzend, voll süßen Safts und einem angenemen Geschmak. Sie reift im October und November. — Wenn die hochstämmige nnd Zwergbäume dieser Sorte in freier Lage stehen, so

sind

sind die Früchten vorzüglicher als die der Beurré blanc.

Der Baum taugt auf Wildlinge und Quitten. Er treibt dornig Holz. Die Sommerschosse sind etwas dik und an den Augen gebogen.

32) Franchipanne, die Franchipane.

Eine Birne, die nicht allein sehr angenem für das Gesicht ist, sondern die auch dem Gaumen nicht mißfällt. Sie ist perlförmig, ansehnlich auf der Sonnenseite, lebhaft roth, mit sehr kleinen Punkten besezt, und an der Schattenseite schön gelb, glatt und etwas fettig anzufüllen. Das Fleisch ist halbbutterhaft und sehr gut mit einem süßen Saft, und besondern eigenen Geschmak. Sie reift Ende Oct.

Der Baum treibt gut auf Wildlingen und Quitten, und hat sehr großes Laub.

Folgende Sorten Herbstbirne wird man neu anzupflanzen suchen.

d) *La Bellissime d'Automne*, die schöne Herbstbirn.

Eine gelb und rothe ansehnliche schöne Birn, lang und gegen den Stiel spiz zulaufend, von süßem erhabenem Saft und zarten halbschmelzenden Fleisch. — Reift im Sept und Oct.

e) *La Jalousie*, die Eifersucht erregende Birn.

Eine große birnförmige, überaus gute Birn, wenn sie nicht überreif wird. Ihre Farbe ist braun, und auf der Sonnenseite ein wenig röthlich. Die Haut hat überall Erhöhungen; das Fleisch ist sehr schmelzend und hat vielen zukkerhaften, erhabenen und vortreflichen Saft, und herrlichen Geschmak. Man muß sie aber nicht am Baum reif werden lassen, sonst wird sie teig und unschmakhaft. Sie reift im Oct.

f) *La Rousseline*, die Russeline.

Eine der Russelet an Farbe änliche, gelbe und auf der Sonnenseite roth mit Braun gestreifte lange Birn, die einen süßen Saft hat, und zartes Fleisch mit bisamartigem köstlichem Geschmak. Sie reift im Oct. und hält sich nicht allzulange.

g) *La Pastorale, Pastorelle, Musette d'Automne*, der Dudeisak, die Schäferbirn.

Eine große lange Birn, von gräulichgrüner Farbe; Sie hat ein zartes Fleisch, das zwar nicht sehr saftig, aber von gutem und pikantem Geschmak ist. Sie ist von ziemlicher Dauer, vom Oct. bis Dec.

g) *La*

h) *La Parabelle musquée*, oder *grosse Queue* die Gewürzbirn, der Dikstiel.

Eine sehr gewürzhafte Birn, mit einem nicht gar langen, aber sehr dikken Stiel; Sie hat zwar ein brüchiges Fleisch, aber köstlichen parfümirten Saft. Sie ist auf der einen Seite blasgelb, und auf der Sonnenseite roth. Sie reift Ende Aug.

C. Sommerbirn.

21) *Le Rousselet de Stoutgard*, **die Stutgarder Russelet.**

Eine vortrefliche Sommerbirn, die ich ausser dem Würtembergischen, allwo sie unter dem geringen Namen, Geishirtlen, bekannt ist, noch nicht angetroffen und in den Pomologien keine Beschreibung gefunden, die vollkommen auf sie paßt. Sie ist von Stutgard hieher verpflanzet worden, und hat einige Aenlichkeit mit der Russelet. Sie ist etwas kleiner als die Eier- oder Bestebirn, von birnförmiger Gestalt und gegen den Stiel spiz zulaufend. Ihre Schale ist zart, grünlich und theils gelbrötlich. Ihr Fleisch ist mehr schmelzend als brüchig, voll von süßem vortreflichem Saft und angenemem Geschmak. — Sie reift im August.

Der Baum ist fruchtbar, besonders hochstämmig, treibt zarte Sommerladen, die

etwas dunkel und bräunlich sind, und verdient häufig gepflanzt zu werden.

22) *Le Rousselet de Rheims*, die Russelet von Rheims, die kleine Russelet.

Eine bekannte und auch sehr gute Sommerbirn, die die Russelet von Rheims genennet wird, weil die Bürger in Rheims solche sehr häufig in ihren Höfen und Hausgärten gepflanzet. Sie hat die Größe einer Eier- oder Bestebirn. Ihre Schale ist auf der Sonnenseite rothbräunlich und auf der andern gelblich, wenn sie reif wird. Sie ist ganz mit kleinen grauen Flekken gedüpfelt. Ihr Fleisch ist zart und der Saft parfümirt und angenehm, und hat ihren eigenen Wohlgeruch. Sie reift gegen Ende Augusts.

Die grosse Russelet ist weit geringer von Geschmak und nicht viel in Achtung.

23) *L'Epargne*, die Schäzbare, (auch Beau-Présent, St. Sanson genannt).

Eine sehr gute ansehnlich große lange perlförmige Birn. Ihre Gestalt ist oben rund und gegen den Stiel spiz, von grüner Schale und langem seitwärts stehendem Stiel. Ihr Fleisch ist zart und saftig und mit einer sehr angenemen Säure erhaben. — Sie reift mit Anfang August.

Der Baum treibt gut, er mag auf Wildlingen oder Quitten stehen. Seine Sommerschosse sind groß, sonderheitlich auf Wildlingen, und gerade; die Schattenseite perlgrau, die andere schwach rötlich und wenig punktirt: die Augen klein, unten breit, und wenig vorstehend, und die Blüte sehr groß.

24) Royale Constantinople, **die türkische Königsbirn.**

Eine sehr schöne und trefliche Sommerbirn mit schmelzendem Fleisch, herrlichem Saft und überaus leichtem Geschmak. Reift Ende Aug. und hält sich ziemliche Zeit sehr gut.

25) Citron des Carmes, oder Poire Madeleine, die Magdalenenbirne, auch Margarethenbirne.

Eine andere Sorte als Nro. 14. im 1 Th. — Diese ist nicht groß, birnförmig, mit langem Stiel, fast ganz grün, nur bei völliger Reife spielt sie ins Gelbe. Ihr Fleisch ist weis, sehr zart und saftig, durch eine kleine erhabene Säure und einiges Parfüm überaus angenem und lieblich; Nur muß sie nicht überreif sein, sonst wird sie mehlig. Sie reift Anfangs Jul. und dauert nicht lange, sondern wenn sie gelblich wird, muß sie verspeiset werden; und ist eine der besten Sommerbirn.

Der Baum ist lebhaft und fruchtbar; er kann auf Wildlinge oder Quitten veredelt werden. Seine Sommerschosse sind stark und lang, rothbraun mit sehr kleinen Punkten: die Augen groß, wenig spiz, und wenig abstehend. Die Blätter sind dunkelgrün.

26) Cuisse Madame, der Frauenschenkel, die Wadelbirn.

Eine schöne perlförmige Birn, glänzend und fein, an der Sonnenseite braunroth, im Schatten grüngelblich; das Fleisch ist etwas körnig, doch halbschmelzend, und hat vielen zukkerhaften und müsquirten Saft und erhabenen delikaten Geschmak. Reift Anfang Jul. und ist die erste von denen einigermaßen großen Sommerbirnen, und auch nach ihrer Güte vom ersten Range.

Der Baum hat ein feines Gewächs, trägt nicht frühe, aber alsdann sehr reichlich. Er gibt schöne Buschbäume, aber auf Quitten taugt seine Veredlung nicht. Seine Triebe sind dünne, lang und rötlich: die Augen klein, platt und anstehend.

27) Poire Madame, franz. Madam, auch Mouille bouche d'Eté.

Dieses ist eine delikate Sommerbirn, wenn sie zu rechter Zeit abgenommen und gegessen wird, denn liegen will sie nicht. — Es ist eine ansehn-

ansehnliche perlförmige Birn, glatt, an der Schattenseite gelblichgrün und an der Sonnenseite blasbraunroth. Ihr Fleisch ist schmelzend und von sehr angenemem und gutem Geschmak. Sie reift Anfangs Aug.

Der Baum hat ein kenntliches Holz, indem es stark, krumm und niederwärts gebogen und untereinander gewachsen ist. Er ist sehr tragbar sowohl hochstämmig als zwerg, will aber nicht viel beschnitten sein. Seine Blätter sind mit weissem Staub bedekket.

28) Bon Chretien d'Eté musqué, die frühzeitige gute Christenbirne.

Dieses ist eine von den besten dieser Art Birnen, und sehr schön. Wie sie insgesamt ihre eigene und zwar auf einem und demselben Baume unterschiedene Gestalt haben, so ist es auch bei dieser. Sie ist übrigens auf der einen Seite gelb und auf der andern roth, und hat ein brüchiges doch zartes Fleisch, mit vielem erhabenem zukkerhaften Saft und parfümirtem angenemem Geschmak. Reist Ende Aug. Nur ist sie geneigt, auf dem Baum zu reißen, und Spalte zu bekommen.

Der Baum wird groß und schön, wenn er auf einen Kernwildling veredelt wird; aber auf Quitten taugt er nicht. Seine Triebe sind lang, mittelmäßig dik, gerade und sehr punktirt, an der Sonnenseite braunrötlich, im

Schatten heller: die Augen dik, unten breit und anliegend, und sein Laub klein.

29) die große Johanniszukkerbirn.

Diese ansehnliche Birn ist eine der frühesten, und kommt gleich nach Johannis. Sie ist zart, saftig und von delikatem Geschmak.

30) Vergouleuse d'Eté, auch Poire longue d'Ete, die lange grüne Sommerbirn die Sommervergouleuse.

Eine trefliche Birn, ist gros birnförmig, von Gestalt wie die lange grüne Winterbirn, und delikat wie die Wintervergouleuse, schmelzend, saftig, und von delikatem Geschmak, und reift frühzeitig.

Folgende gute Sorten Sommerbirne wird man noch anzupflanzen suchen.

d) *L'Aurate*, die Goldbirne.

Eine der frühzeitigsten Birne, die schon im Julius kommt, von gutem bisamartigen Geschmak und Geruch. Sie hat ein körniges, doch mildes Fleisch und eine mittelmäßige Größe. Sie wird auf der Sonnenseite schön roth, und auf der andern gelb und hat daher ihren Namen. Reift im Jul.

e) *Le Rousselet hatif*, die frühzeitige Russelet, auch *Poire de Cypre*, oder *Perdreau* genannt.

Eine

Eine sehr gute kleine Birn. Sie ist gelb und auf der Sonnenseite mit Roth und Grau durchstreift. Sie hat ein zartes parfümirtes Fleisch und einen wohlriechenden Saft; muß aber zeitlich vom Baum kommen, sonst wird sie mehlig. Sie reift Mitte Jul. und ist nicht nur zum Rohessen sehr angenehm, sondern gibt auch trefliche Compots.

f) *L'Archiduc d'Ete*, auch *Oignonnet*, *Amire-Roux*, die Erzherzogsbirn, Zwiebelbirn.

Eine dikke plattrunde, weißliche mit ziemlich Roth vermischte Birn, von körnigem Fleisch, erhabenem süßen Saft und einem rosenartigen Geschmak. Sie reift im Jul. und höchstens nur 20 Tag.

g) *Poire de Rose*, *l'Epine-Rose*, die Rosenbirne.

Sie gleichet zwar der Erzherzogsbirn an Gestalt und Geschmak, iedoch ist sie zärter und halbschmelzend von Fleisch, hat einen músquirten und zukkerhaften Saft und bisamartigen angenemen Geschmak. Reift Mitte Aug. und dauert 4 Wochen. — Auf der Sonnenseite ist sie fahlroth und auf der andern grüngelblich mit Braun gedüpfelt und marmorirt.

h) *Le Roi d'Eté*, *Gros-Rousselet*, der Sommerkönig.

Diese

Diese Birn ist an Gestalt und Farbe einer Russelet änlich, aber größer. Sie hat eine raue Schale mit grauen Punkten gedüpfelt; das Fleisch ist hart brüchig, aber von gutem wohlriechendem, säuerlichen Saft. Reist Ende August.

i) *L'Orange Tulipée*, *Poire aux-mouches*, die Tulipanpomeranze, die Fliegenbirn.

Eine köstliche, ziemlich große rundliche Birn; Sie ist grün und auf der Sonnenseite rothbraun, von etwas körnigtem Fleisch, mit säuerlichem und angenemem Saft, und sehr lieblichem Geschmak. Reist Anfang Sept.

k) *L'Epine d'Eté*, *Fondante musquée*, die Sommerdornbirn.

Eine ansehnlich große und lange Birn. von glatter grünlicher Schale, butterhaftem Fleisch erhabenem und sehr gewürzhaften Saft und vortreslichen Geschmak und Geruch. Reist Anfang Sept.

l) *Le Salviati*, die Salviatibirn.

Eine mittelmäsig große runde Birn, wachsgelb und auf der Sonnenseite etwas rötlich. Sie hat ein zartes Fleisch, mit süßem und angenemem Saft und ist eine sehr schäzbare Birn. Reist Anfang Sept.

m) *La Poire St. Jean*, oder *l'Amire Jeannet*, die Johannisbirn.

Sie

Sie ist mehr lang als rund, sehr glänzend, an der Schattenseite hellzitronengelb, an der Sonnenseite ein stärkeres Gelb. Das Fleisch ist weis und zart, der Saft häufig, wenn die Birn nicht überreif ist. Sie reift Ende des Junius.

n) *Poire de Vitrier*, die Glasbirne.

Eine rundliche, mittelmäsig große gelbgrünliche Birn, von zartem und sehr mürbem Fleisch, süßem etwas weinsäuerlichem Saft und angenemem Geschmak. Reift Anfangs Oct. und hält sich 2 Monate.

o) *Poire à deux Têtes*, die zweiköpfige Birn.

Sie heißt so, weil sie an der Blume und am Stiel dik, und in der Mitte eingezogen ist. — Ihre Schale ist grünlich, und ihr Fleisch saftig und wohlgeschmak. Sie muß nach ihrer Zeitigung etliche Tage liegen, wenn sie reif und gut werden soll, und wird nicht bald morsch. Reift Anfang August.

p) *L'Ambrette d'Eté*, *La grise Bonne*, die graue Ambrette, die graue Sommerbirn.

Sie ist ganz grüngrau, mit weislichen Punkten besezt, etwas länglich, von zartem, fast schmelzendem Fleisch und vielem zukkerhaften erhabenen Saft. Reift Ende Aug.

q) *La*

q) *La Cassolette, Muscat verd,* die Kassolette, grüne Muskatellerbirn.

Eine mittelmäsig große plattgedrukte grünliche Birn, von weichem süßem Fleisch und bisamartigem Geschmak. Reift Mitte Aug. und wird gerne Teig, außerdem aber ist sie von Werth.

r) *La Bellissime, Supreme,* die Schöne.

Eine sehr schöne, glänzende rothgestreifte Birn, von Größe und Form einer großen Feige. Ihr Fleisch ist zart und wohlschmekkend und ihr Saft süß. Sie muß aber zeitlich gebrochen werden, sonst wird sie mehlich. Reift im Jul. und August.

s) *La Robine, Muscate Robine Royale d'Eté,* die Robine oder Königsbirn.

Eine kleine, runde, weisgelbliche Birn, die sehr süßes halbbrüchiges Fleisch hat, und einen sehr annemlichen bisamartigen Geschmak. Sie reift Ende Aug. und Anfang Sept.

t) *La Chair-à-Dame.*

Eine mittelmäsig große rundliche Birn, mit einer gelblichgrauen, auf der Sonnenseite etwas röthlichen Haut. Sie hat ein körnichtes Fleisch, und süßen, durch einen kleinen Parfüm erhabenen Saft, und ist eine recht gute Sommerbirn. Reift Mitte Aug.

III. Abschnit.

Vom Quittenbaum.

Zu §. 2.

Fortpflanzung des Quittenbaums.

Die aus den eingestekten Zweigen fortgepflanzte Quittenstämmchen sind die vorzüglichsten, Zwergbäume darauf zu veredlen, weil sie hernach als Bäume nicht so leicht Wurzelsprößlinge treiben, als wie die hieraus erzielten Bäume.

Zu §. 4.

Die Früchte des Quittenbaums betreffend. — Medizinische Eigenschaften desselben.

Obschon die Quitten sehr trokken sind, und daher nicht leicht vom Frost Schaden leiden, wenn man sie bei ihrer Reife, da sie goldfarbig worden, etwas spät und erst nach allem übrigen Obst pflükket, so halten sie sich doch nicht lange, sondern faulen gar bald. Man muß daher mit ihnen zu ihrer Bestimmung eilen, indessen aber nach dem Abpflükken die Wolle mit einem Tuch abwischen, und an der Sonne etwas austroknen lassen.

Die Quitte hat eine magenstärkende, erfrischende zusammenziehende und der Fäulnis wider=

widerstehende Kraft, und ist wohl von allen solchen Obstarten die beste Frucht. Sie besizt Säure und vielen Schleim. Man genießt sie nur gekocht und mit Zukker versüßt, und ist bei rothen Ruhren wegen des Schleims eine gute Obstart. Schwerer verdaulich ist sie nur, wenn sie sehr viele Steine hat, und ist deshalben die portugiesische Quitte die vorzüglichste und zärteste. Galenus sagt: Es ist in den Quitten etwas ausnemendes und fürtreffliches, das man in andern Obstfrüchten nicht findet. Denn ausserdem, daß sie stärker zusammenziehen, haben sie auch einen Saft, der lange dauren kann *). Der eingesottene Quittensaft hat eine ausnemende Kraft **). Der rohe Quittensaft oder sogenannte Quittenwein ist gut in hizzigen Fiebern, dämpft die Hizze, widerstehet der Fäulnis, stärkt die Glieder, und ist besonders Personen, die mit dem Schwindel behaftet sind, sehr nüzlich ***). Dieser Wein stillet das Gliedwasser, wenn die Wunde damit fleisig gewaschen wird. Sonderheitlich beweiset er sich sehr heilsam in Durchfällen nach Ausleerungen ****). Der Schleim der Quittenkerne, in Wasser aufgeweicht, hat außer seiner külenden und besänftigenden Kraft bei verbrannten Gliedern, Mund-

*) Gallen, *L. 2. Aliment. C.* 23.

**) Casper Hoffmann. *l.* 5. *Inst. Med. c.* 8. § 5.

***) Velsch. *Cons. & Cur. Med. Dec.* 4. *Cur.* 3.

****) D. Mellin *Pract. Mat. Med. p.* 281.

Mundfäule, Bräune der Zungen in hizzigen Krankheiten, bei entzündeten roten Augen, aufgesprungenen Lefzen und Brustwarzen Schmerzen der güldenen Ader und rothen Ruhr, äußerlich gebraucht, auch innerlich mit etwas Himbeerensaft versezt, und häufig getrunken, die beste Wirkung in Halsentzündungen von ätzenden scharfen Saften, Giften ꝛc. wie auch in Ruhren, in Auszehrungen von verfälschten Wein mit Bleiglätte ꝛc *). Er dient in Hals-, Schlund-, Magen- und Darmkrankheiten **). Die Wolle, so äußerlich um die Quitten ist, wenn man sie zu Pulver macht, und in die Wunden streuet, stillet das Gliedwasser, und so man das Pulver mit einem Federkiel in die Nase bläset, so stillet es das Bluten ***). Das Wasser, so aus frischen Quitten destillieret wird, stärket den Magen, und ist gut wider den Bauchfluß. In hizzigen Krankheiten, bei großer Hizze ist es überaus dienlich, auch widerstehet es dem Blutspeien. ****) Die faulen Quitten zu Wasser gebrannt, oder aber faul Pflasterweise auf den kalten Brand gelegt, stillet denselbigen. Quitten, Pflasterweiß

*) Foreſt. *l.* 6. *Obſ.* 43. & Mellin *Pract. Mat. Med. p.* 381.

**) Vandermonde *l.* 6.

***) Riedlin, *Lin. Med. Ann.* 5. *p.* 182 & *Curar. Medic.* 619. *p.* 385.

****) Gabelchover. *Cent.* 5. *Cur.* 70.

weiß warm auf den Magen gelegt, hemmt den Bauchfluß, stärkt den Magen, und lindert das Erbrechen. Quitten zu Pulver gebrannt und in den Brandschaden gestreuet, heilet, und läßt nicht unter sich fressen. — Eine Auflösung des Eisens in Quittensaft, *Tinctura Martis Cydoniata*, ist als ein magenstärkendes Mittel in den Apotheken eine bekannte Zubereitung *). — Quittenblätter gepulvert und mit Milch eingenommen, tödtet und treibet die Würm aus, und ein Decoct von Quittenblättern hilft wider die Blödigkeit der Augen **). Quittenblätter in warmen Wein eingetaugt, und auf alte Beinschäden gelegt, schaffen große Linderung. Rohe Quitten in Wasser gekocht, und dieses Wasser mit weissem Zukker versüßet, dienet fürtreflich wider hartnäkkige Husten und Catarrhen, welche vorzüglich des Nachts beschwerlich sind, wenn man dem Patienten vor Schlafengehen etliche Löffelvoll gibt ***). — das Quittenöl hat eine unglaubliche Kraft die Nieren zu reinigen und den Gries abzufüren ****). Gebranntes Quittenblütwasser stillt das Erbrechen, und dienet sehr Frauenspersonen, die ihre Menses allzu-

*) Moench Syst. Lehre von den Arzneymitteln *p.* 58.

**) Solenandr. *Cons. Med.* 8. §. 2.

***) Paul. *Quadr. Botan. Class.* 2.

****) Mercat. *l.* 4. *de intern. Morb. Cur.* c. 10.

allzustark haben *). — Quittenmuß, (*Diacydonium lucidum simplex*) das von den gereinigten Quitten eingekocht und auf iedes Pfund die hälfte Zukker zugesezt wird, ist ein gutes der Fäulnis widerstehendes Mittel, das man in Faulfiebern, rothen Ruhren, Bauchflüßen, in der schleimichten Bräune, bei zu starkem Erbrechen, Erschlaffung des Zäpfchens rc. benuzt. Man löst es in Wasser auf; zu 2 Loth Wasser 1 Loth davon **).

*) Merc. *l.* 2. *de rect. Praesid. Art. Med. Usu c.* 7.

**) Moench, Syst. Lehre von den Arzneymitteln *p.* 207.

IV. Abschnit.

Vom Mispelbaum.

Zu §. 1.

Beschreibung des Mispelbaums — dessen Naturgeschichte und medizinische Eischaften.

Obschon der Mispelbaum auch in den Wäldern Deutschlands wildwachsend angetroffen wird, so soll doch der veredelte oder Gartenmispel mit größerer Frucht aus Korkopal, einer Landschaft in Indien herstammen, wie Scaliger meldet; andere geben Sicilien zu seinem Vaterland an. – Seine Blätter gleichen in der Form und grünen Farbe sehr den Blättern des Laurusbaums. Die Blüte ist weiß und rosenfärbig und erscheint im Junius einzeln ohne Stiele. Sein Holz ist weißlich, fest wie Birnbaum und hat an Schaft und Aesten eine aschgraue Farbe. Die Mispelwildlinge oder iunge Stämmchen dienen wie die Quitten, um Birne als Zwergbäume darauf zu pfropfen oder zu okuliren.

Die Frucht des Mispelbaums von großer Art, so Aepfelmispeln genennet, und fast so groß werden, als ein kleiner Borsdörferapfel, mit einer weiten Krone anstatt der Blume, hat 5 steinharte Körner.

Diese

Diese Obstart ist vom Baum weg nicht zu geniesen, weil sie zusammenziehender ist, als ein wilder Holzapfel, oder die Schlehen, sondern sie müssen moll geworden sein. Alleine sie werden zum Nachtisch entweder als Konfitüren mit Zukker bereitet, ehe sie moll werden, davon in Germershausens Hausmutter 3. Theil verschiedene Bereitungsarten zu finden, oder sie werden, wenn sie moll oder teigigt geworden, zu Marmeladen bereitet (S. ebendaselbst). Sie werden aber öfters wegen ihren arzneiischen Kräften sehr beliebt von solchen Personen, die zu Durchfällen geneigt sind. Sie dienen auch in allerlei Blutflüssen und im Harnlauf *). Ein Wasser aus zeitigen Mispeln destilliret ist gut für den kalten Brand mit Tüchern übergeschlagen. Die Kerne aus den Mispeln zu Pulver gestoßen und mit Wein, darin Petersilien gesotten, öfters eingenommen ist ein köstliches Mittel wider den Nieren- und Blasenstein **).

Zu §. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung des Mispelbaums.

Die beste Fortpflanzungsart des Mispelbaums, ist das Kopuliren oder Pfropfen auf

*) Forest *l.* 22. *Obs.* 1.

**) Unzer *de Nephrit. l.* 2. & Paschal *Meth. Cur. l.* 1. *c.* 47. & Joh. Wittich *Vade mecum p.* 27.

Birnstämme, da er sehr gut anschlägt, es seien Aepfel- oder Birnmispeln. Die übrigen Arten der Fortpflanzung sind langwierig und mühsam.

Sein zuträglichster Boden ist ein etwas feuchtes und mildes Erdreich, und seine Lage kann schattig und verstekt sein, wo sonst kein anderer Baum gedeihet, er kommt doch fort und bringt seine Früchte zur Reife. — Die Aepfelmispeln sind wegen ihrer Größe und Brauchbarkeit zur Küche und Konfitüren vorzüglicher als die Birnmispeln, obschon leztere frisch genossen etwas zärter sind.

V. Abschnit.

Vom Speierlingbaum.

Zu §. 1.

Beschreibung des Speierlingbaums — dessen medizinische Eigenschaften.

Die ursprüngliche Herkunft des Speierlingbaums ist nicht bekannt. In der Schweiz ist er häufig. Plinius und Martial gedenken desselbigen, und beschreiben ihn als eine troknende, zusammenziehende, Blutflüsse, Dysenterie, wie auch das Brechen stillende Frucht *). Die Blätter sind gut wider die Mundfäule. — Uebrigens werden die Speierlinge zur Kost und zum Nachtisch wie die Mispeln bereitet.

Das Holz des Speierlingbaums ist hart, wie Weißdorn, bräunlich, und ie älter es wird desto bräuner wird es.

*) Plin. *l.* 16. *C.* 18. 24. *& l.* 23. *c.* 7. Martial. *l.* 13. *Epigr.* 26.

VI. Abschnit.

Vom Kirschbaum.

Zu §. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Kirschbaums. — Medizinische Eigenschaften desselben.

Die ersten edleren Kirschenbäume hatte Lukull aus Pontus nach Italien verpflanzt; ursprünglich aber sind die verschiedene Arten der Kirschen aus den zwei wilden Gattungen entstanden, aus der Waldkirsche oder Zwieselkirsche, und aus der kleinen sauren Gartenkirsche, welche auch eine wilde, die wilde Gartenkirsche heißen kann, indeme sie sich durch den Samen stets in ihrer sauren Art fortpflanzet. Aus der Vermischung und Befruchtung beder Arten, aus der Verpflanzung in verschiedenes Klima und Erdreich, und sonderheitlich aus Veredlung mit Pflaumenarten und Vermischung mit denselben, (wozu eigentlich die Kirsche gehöret, und zunächst an dieselbe grenzet) sind verschiedene Sorten von Kirschen entstanden, und entstehen derselben noch. Sie lassen sich nach ihrer Gestalt füglich in runde Kirschen, in Herzkirschen und in pflaumenartige Kirschen eintheilen. Erstere sind ihrem Geschmak nach entweder süß, oder sauer, oder säuerlichsüß, oder süßsäuerlich

lich. Die Holländer nennen sie Kersen, die Franzosen aber Cerisiers, und die größern süßen Abarten Griottiers, die sauren aber werden von den Holländern Moerellen genannt). Die herzförmigen Kirschen haben theils ein hartes, theils ein weiches Fleisch, sind aber selten sauer, oder säuerlich süß, sondern entweder bitterlichsüß, oder ganz süß, wie die mit hartem Fleisch, (welche von den Franzosen Bigarreautiers, die Herzkirschen mit weichem Fleisch aber Guigniers genennet werden, bei den Holländern aber sämmtliche Herzkirschen Krieken heißen). Die besonders große Arten von Kirschen, die nicht herzförmig sind, und auch kein hartes Fleisch haben, sind meistens pflaumenartig, und werden zum Theil auch auf Pflaumen veredelt, wie z. E. die arabische oder türkische Kirsche. Sämtliche Kirschenarten sind glänzend und haben verschiedene schöne Farben, und sind theils verschieden roth, theils braun, schwarz, gelb, gelblich weiß, gesprengt, gelb und roth, oder roth und weißlich gedupft rc. nur die sauren Arten sind nie bunt, sondern entweder roth oder braun oder, wie meistentheils, schwarz. Sie sind in der Zeitigung gewönlich die spätesten. Die säuerlichsüßen behagen den meisten Gaumen am besten, und ie größer sie sind, zumal wenn der Stein klein ist, desto mehr werden sie geachtet. Zum Einmachen, Troknen rc. sind hauptsächlich die sauren, wiewol auch unter den süßen die Montmorenci und die Maikirsche überaus

delikat ist. Zum Kirschengeist oder Kirschenbrandwein, wie auch zum Kirschenwasser werden die schwarzen und rothen Waldkirschen angewendet. Man macht Wein, eingekochten Saft und andere Delikatessen von Kirschen. Das Holz ist zwar nicht sonderlich zum Brand, aber zu allerhand Schreiner und Drechslerarbeit, zu verschiedenen musikalischen Instrumenten sehr dienlich.

Die Kirschen sind überhaupt ein sehr gesundes Obst und unter allen das gesundeste. Ihr angenemer erquikkender Saft und ihre gelinde Säure theilen unserem Blut die gemäseste und beste Feuchtigkeiten mit, deswegen sie auch von vielen Aerzten öfters als eine Kur verordnet werden, besonders hipochondrischen Personen. Sie sind külend, der Fäulnis widerstehend, auch nährend, und zwar sind die sauren Arten die besten. In chronischen Krankheiten, Diarrhöen, Dysenterien, Melancholie rc. werden sie benuzzet. Van Swieten brauchte sehr die frischen Kirschen in gedachten Krankheiten. Er ließ sie des Morgens nüchtern frisch, auch gekocht in Menge essen. Man muß aber kein Getränk darauf trinken lassen, womit sie leicht gären, z. E. Milch oder Molken, weil Blähungen davon entstehen. — Getroknete Kirschen, saurer Arten, sind sehr gut in Faul- und bösartigen Fiebern, als Suppe geniesen zu lassen. Frische können eben so benuzt werden. Etwas Sago zugesezt ist sehr passend. Auch

Zitro-

Zitronen oder Berberizensäure *). — Eingemachte Kirschen, und Kirschensaft, oder Sirup werden den Kranken besonders in hizzigen Krankheiten zur Labung gereicht, denn sie befeuchten und erquikken den trokkenen Mund und Hals, löschen den Durst, dämpfen die Galle und natürliche Hizze. — Das Kirschenwasser ist belobt in Schwindel, Schlag, Lämung der Zungen und in Steinschmerzen. Wider leztere sollen auch die Kirschenkerne ein dienliches Mittel sein, wenn sie als eine Mandelmilch bereitet, und getrunken werden. Auch das aus den Kernen gepreßte Oel soll die Steinschmerzen lindern, wenn man die Lenden damit schmieret. Die frischen Kirschbaumblätter in Bier oder Milch gesotten, des Morgens nüchtern davon getrunken vertreibt die Gelbsucht **). Sonderheitlich hat das Kirschbaumharz viele medizinische Eigenschaften, und kann die Stelle des arabischen Gummi ersezzen. Wider die Blutflüsse, die von Schärfe herrüren, (wie beim Blutspeien der Lungenschwindsüchtigen, in der Ruhr rc. geschiehet) ist unter den schleimichten Dingen, als den besten Mitteln, sonderheitlich das abgekochte Kirschbaumgummi ***). Zimmerman, Monro und andere berümte Aerzte

*) Moench. System. Lehre von den Arzneymitteln. *pag.* 201.

**) Velsch. *Miklomim. Cent.* 2. *Obs.* 59.

***) Mellin. *Prakt. Med. p.* 213.

Aerzte bedienten sich desselben in der Ruhr, in Milch oder Gerstenwasser und Mandelmilch aufgelößt, zum gewönlichen Getränk, die Schärfe zu verbessern, die Schmerzen und den Stulzwang zu heben. Monro ließ z. B. 1 Loth Gummi in 2 Pfund Gerstenwasser kochen, und that 1 bis 2 Quint versüßten Salpetergeist dazu. Zimmerman ließ das Gummi bei heftigem Stulzwang unter Klistire thun. In der Heischerkeit der Schwindsüchtigen bei alten Husten rc. ersezt das aufgelöste Kirschbaumgummi den Mangel des natürlichen Schleims, und schaft sehr merkliche Linderung. Vorzüglich dienet es wider den Stein *). D. Mellin gab das so eben beschriebene Monroische Mittel einem an Gries und Stein leidenden Mann, der ein viertel Jahr lang nie ohne Schmerzen den Urin lassen konnte, und in 2 Tagen half es zur Verwunderung **).

Zu §. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung der Kirschbäume.

Zu erwachsenen und tragenden Kirchsbäumen kann man bald gelangen, und wachsen sie in einem gemäßen Erdreich sehr stark, und tragen sehr frühzeitig. Die bequemste und beste

*) Unzer *de Nephrit. l. 2.*

**) Mellin *Pract. Mat. Med. pag.* 282. Siehe auch Milius *Pharm. Spagyr. l. 2. c. 9.*

beste Weise, sie zu erziehen, ist, daß man entweder aus Kernen in der Pflanzschule erzogene oder aus Waldungen ausgehobene und verpflanzte Kirschbaumstämmchen erwachsen und die Krone bilden läßt, alsdann drei oder vier Aestchen derselben aufs schlafende Aug um Jakobi mit beliebigen Sorten okuliret, die aber nicht schön gerade gewachsen sind, werden im Frühjahr an der Erde gepfropfet. Saure Kirschenarten aber schlagen vermutlich wegen ihrem dikkern Mark) nicht so gut beim Propfen, als bei dem Okuliren an. Zu Zwergbäumen, wozu nur hauptsächlich saure Arten erwälet werden, kann man auch ganz iunge und kleine Stämmchen bei der Erde ins alte Holz aufs schlafende Aug okuliren.

Der Kirschbaum stehet gern lüftig und frei, und liebt ein trokkenes leichtes Erdreich, im Nassen kommt er nicht fort. In sandigen Boden läßt er sich auch pflanzen, aber seine Früchten werden nicht so gros und vollkommen, als im fetteren. Pflanzenerde oder Leimenboden treibt ihn stark, aber er wird darinnen nicht so alt, und ist dem Gummifluß sehr unterworfen: auch lässet er viele Blüte fallen. — Man hüte sich, weder iunge noch alte Kirschbäume mit Viehdung zu bedüngen, denn er ziehet ihnen den Braud zu. — Einen alten abgängigen Kirschbaum kann man veriüngern, wenn er entweder an seinen noch tauglichen Aesten neu bepfropfet wird und man seine abgängige wegnimmt, oder wenn der Stamm

von

von unten an abgeschaben und seine alte schifrige Rinde weggenommeu, so dann mit einem angemachten Mörtel von Leimen, Gerstenspreu und Ochsenblut ganz übertüncher, und zugleich von seinen ältesten und schlechtesten Aesten befreiet wird.

Die Kirschen lassen sich auch gut zwerg ziehen an Spalieren, sonderheitlich die Griotten oder Weichselarten, die man auch als Hekken ziehen und ohne Bedenken mit der Gartenschere schneiden kann.

Zu §. 3.

Vermehrtes Kirschenregister

derienigen Sorten, welche dahier in Kronenberg gepflanzt und sowohl hochstämmig als zwerg zu verkaufen sind.

18) Die doppelte Amarelle.

Eine sehr vortrefliche große schwarze Kirsche, rund, und hat vielen erfrischenden und angenemen Saft, säuerlich von Geschmak.

19) Die Kirsche von der Natt.

Diese ist saurer Art, von saftigem angenemem Fleisch, hat einen langen Stiel und ist ganz schwarz und nicht groß. Sie reist Anfangs August oder Ende Jul.

20) *La Cerise royale ancienne*, *Cherry Duck*, die alte Königskirsche.

Eine süße Kirsche von vielem Wohlgeschmak. Sie ist groß, ziemlich rund und schwarzroth, das Fleisch etwas fester, als der

Griotten, voll Saft, der vortreflich und sehr süße ist. Der Baum ist zu fruchtbar, um groß zu werden, und taugt gut zu Spalieren. Er hat große, breite stark gezakte Blätter und ist eine vortrefliche Sorte. Reift Anfang Jul.

21) *La Cerise de Portugal*, auch Erzherzogskirsche.

Eine Süßkirsche großer Art, welche schwarzroth, rund und von angenemem Geschmak ist. Sie reifet frühe, und ist besonders zum Troknen eine vorzügliche Kirsche unter den süßen. — Bei ielen ist sie als die schönste, gröste und beste unter allen Gattungen von Kirscheu geachtet, und ist es auch unter den süßen rc.

22) *Royale d'Angleterre*, die englische Königskirsche.

Eine trefliche Sorte, die groß ist und einen langen Stiel hat. — Der Baum hat breite Blätter.

23) *Griotte d'Allemagne*, die teutsche Griotte, auch *la grosse Cerise de Mr. le Comte de St. Maure* genannt, oder *la grosse Cerise de Monsieur.*

Eine große, braunrothe, süßsäuerliche sehr geschäzte Kirsche, mit steifem dunkelgrünem, eswas breitem Blat, von fruchtbarer Art. Reift Mitte Jul.

24) Die Erfurter Augstkirsche.
25) Hennebergische Grafenkirsche.
26) Kleine Ostheimerkirsche.
27) Die Kardinalskirsche.

Die-

Dieses ist eine der vorzüglichsten Kirschen vom ersten Rang. Sie ist dunkelbraun, wenn sie vollkommen reif ist, und alsdenn am delikatesten. Sie ist süß und hat etwas weniges Säuerliches; Sie reift gegen Jakobi.

Der Baum wird auch auf Süßkirschen gepfropft oder okulirt gut, aber auf Süßkirschen trägt er fleisiger: auch schlägt das Aug auf beiden selten an, wenn man nicht etwas Holz im einzusezzenden Auge stehen läßt.

28) Die große Mogulkirsche.

Eine außerordentlich große Herzkirsche, die roth und hie und da weiß gedüpfelt und gesprengt ist. Sie hat ein mildes Fleisch und kleinen Kern und ist auch eine der vorzüglichsten Kirschen.

29) Die spanische Herzkirsche.

Diese Kirsche ist ebenfalls eine vom ersten Rang, und eine schwarze, säuerlichsüße Herzkirsche, von besonders gutem Geschmak und pikantem angenem häufigem Saft. — Sie reift am frühesten unter den Herzkirschen und folgt nach der Maikirsche.

30) Die immer blühende Kirsche; heißt auch *Cerise tardive, la Toussaint, de la St. Martin.*

Eine kleine schwarze Sauerkirsche, die auf der einen Seite etwas platt gedrukt ist. Sie ist gut und vorzüglich zum Einmachen und Troknen. Sie heißt immerblühend, weil der Baum, zumal wenn er noch iung ist, sehr un-

ungleich blühet und noch hie und da Blüten hat, wenn auf einigen Aesten schon ziemlich herangewachsene Kirschen sind, und zeitige Kirschen, wenn einige noch grün sind. Reifen bis im Octobr.

31) Die ungrische Herzkirsche.

Eine sehr große, schwarze süße Herzkirsche, von hartem Fleisch. Sie zeitiget nach Johanni.

Folgende sind aus England erhalten, und sämtlich von vorzüglich großer Art.

32) Die saure Herzkirsche.

Eine seltene Art und eine Kirsche vom ersten Rang. Sie ist ganz schwarz, hat ein zartes Fleisch und edlen Saft.

33) die weisse Herzkirsche.

Sie ist ganz weiß, groß, von zartem Fleisch und süßem Saft.

34) Die gelbe Herzkirsche.

Die Herzkirsche ist auf der Sonnenseite roth, hat ein hartes Fleisch und ganz süßen Saft.

35) Die große Frükirsche, die englische Erzherzogskirsche.

Sie kommt mit der Maikirsche Nro. 1. überein, ist aber vorzüglich groß, saftig und von gewürzhaftem treflichen Geschmak.

36) Die Doktorkirsche und

37) die Lauermannskirsche.

Bede sind von den vortreflichsten Sorten Kirschen; können aber noch nicht genau beschrieben werden.

VII. Abschnit.

Vom Pflaumenbaum.

Zu §. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Pflaumenbaums. — Medizinische Eigenschaften dessen verschiedenen Arten.

Das edle Obst der Pflaumen, welches uns die gütige Natur in so mannichfaltiger Verschiedenheit geschenket hat, stammet aus dem wärmern Asien her, und scheint besonders Algota oder Gura, das berühmte Thal Cölesyriens, Asiens schönste Provinz, worin Damascus die Hauptstadt war, das ursprüngliche Vaterland des Pflaumenbaums zu sein. Von da kam er nach Griechenland, wo er schon lange bekannt war, ehe er von den Römern in Italien angepflanzt worden, welches erst geschahe, nachdem ihnen Griechenland zinsbar worden. — Bei uns war er vor etlich hundert Jahren noch nicht sehr gemein. Was die gemeinsten, iedoch nuzbarsten Sorten derselben, nemlich die Zwetschen, betrift, so waren zwar deren zu Anfang des sechszehnten Jahrhunderts in den Gegenden des Nekkarstroms anzutreffen, iedoch als eine große Seltenheit. Gegen das Ende des siebenzehnten Jahrhunderts brachten einige würtembergische Landskinder, welche venetianische Soldaten in Morea waren,

ren, Zwetschenkerne mit, und wurden von derselbigen Zeit an daselbst und in andern Gegenden gemein.

Dem Pflaumenbaum von allen seinen Gattungen muß man eine südliche Lage geben, und ie wärmer er stehet, desto vortreflicher wird seine Frucht. Der Unterschied des Geschmaks zwischen einer Pflaume, die in einer warmen Lage erwachsen, und einer von eben der Gattung, die in einer kältern schattigten Gegend ihre Reife erhalten, ist so auffallend, daß man sie gar nicht für einerlei Sorte hält. Vor einigen Jahren erhielt ein Freund und Obstliebhaber in Lothringen einen iungen ungrischen Zwetschenbaum, dessen Frucht bei uns nicht sonderlich in Achtung stehet: Es schrieb aber dieser Freund aus Frankreich nach ein Paar Jahren zurük, daß er in seinem Leben nichts delikateres von Obst genossen, als diese Pflaume, ob man gleich allda die schönsten Pflaumen antrift. Blos das wärmere Klima machte sie also vorzüglich. Insonderheit aber ist die gemeine Zwetsche in unseren Gegenden, wo sie gut stehet, zumal wo guter Wein wächset, die schmakhafteste, da sie in dem mehr nördlichen Europa selten rechte Reife erlangt.

Die Pflaume überhaupt ist eine gesunde Frucht und Obstart. Ihre Sorten sind sehr verschieden, nach Gestalt, Größe, Farbe und Geschmak. Die besten sind, die ein saftiges, süßes, nicht allzu wässerichtes Fleisch und dünne

Haut haben, und rechnet man unter die gesündesten unsere gewönliche Zwetsche, die ungrische Pflaume, die gelben Mirabellen, und Reineclauden. Die Pflaumen widerstehen der Fäulnis, und sind gelinde Laxiermittel, besonders, wenn man viele genieset, weil sie leicht gären.

Die Alten hielten die Pflaumen, und darunter vorzüglich die sogenannten Spillinge, Eierpflaumen und mehrere für ungesund, und glaubte man, daß rothe Ruren und Durchfälle davon entstehen könnten. Auch noch der Arzt Cullen *) ist der Meinung, weil die Pflaumen leicht in Gärung geriethen; dadurch würde Säure erzeugt, welche Bauchflüsse und Gallenkrankheiten verursache.

Alleine daß alle säuerlichsüße Obstarten, wie die Pflaumen ganz und gar nicht Gallenkrankheiten und blutige Bauchflüsse verursachen können, ist eine so ausgemachte und durch die Erfarung bestätigte Wahrheit, daß sie wegen der Säure, die sie enthalten, vielmehr Mittel sind, diesen Krankheiten zu widerstehen, und alle einsichtige Aerzte behaupten, daß alle vegetabilische Säuren, die nicht herb und zusammenziehend sind, die besten Mittel in gedachten Krankheiten seien. Man kann also sicher in denselben Fehlern reife Zwetschen und andere nicht allzuwässrige Pflaumen essen lassen. Jedoch

*) Mat. Med. pag. 51.

doch sind die Kirschen, die Johannistrauben, die Wintertrauben, wenn man deren hat, besser, weil die Pflaumenarten leichter gären und Blähungen verursachen. Getroknet aber und gekocht sind sie gut in solchen Krankheiten als Speise zu benuzzen, zumal die geschälte Zwetschen, oder sogenannte Prunellen, weil sie wegen beseitigter Schale oder Haut etwas leichter zu verdauen sind.

Das Vorurtheil bei den Alten, als ob durch dergleichen Obstarten die Ruhren entstünden, kam davon her, weil Pflaumen, so wie alle säuerlichsüßen Obstarten, Durchfälle erregen können, welches zwar ganz richtig ist; Allein es sind keine anhaltende Durchfälle, und dauren nur so lange, als die Früchte in den Eingeweiden sind. Gallenkrankheiten und blutige Bauchflüsse können sie keineswegs erzeugen.

Zwetschenmus ist eine gesunde Speise, die leicht in den Gedärmen gährt und mehrere Stulgänge, wie gewönlich, verursacht *). Je süßer die Pflaumen sind, desto näher kommen sie der Wärme, und ie mehr laxiren sie auch. Sie sollen den Abgang der Würmer befördern **). Getroknet und gekocht sind die Pflaumengattungen den Kranken eine Labung und gesund, und halten den Leib offen. Sonderlich

*) Moench, System. Lehre von den Arzneymitteln *pag.* 204.

**) Boë *Prax. Med. App. Tr. I. c.* 10 §. 11.

derlich bekommen sie mit Bronnenwasser wohl gekocht und alsdann mit dem Saft einer ausgedrukten Zitrone befeuchtet solchen wohl, die von einem hizzigen oder hektischen Fieber hart mitgenommen werden *). Und wie ausgebreitet ist überhaupt der Nuzzen und Gebrauch der getrokneten Zwetschen in gesunden und kranken Tagen? —

Zu §. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Pflaumenbäume.

Viele Pflaumensorten pflanzen sich zwar durch ihren Samen oder Kerne fort, und darunter insonderheit die Zwetschen, die Damaszenerpflaumen, die Perdrigon, die Renecloden rc. zumal wenn sie nicht nur verpflanzt und versezzet, sondern auch ihre erstere Triebe an der Krone von Zeit zu Zeit weggeschnitten und ihre Aeste aus neuen Sommerladen oder Sommerschossen erzogen werden. Alleine die Früchten werden dennoch größer, ansehnlicher und schmakhafter, wenn die Bäume durch Pfropfen, Okuliren oder Kopuliren veredelt werden, und man kommt dadurch eben sobald oder wohl noch bälder zu einem Baum, und zwar zu einem schönern Baum mit geradem und glattem Schaft. — Bei dem Pfropfen der Pflaumenbäume habe nach des erfarnen Hirsch-

*) Fr. Hoffmann. *Animadv. in Pharm.*

Hirschfelds Anmerkung gefunden, daß mehrere besser anschlagen und bekleiben, wenn der Spalt nicht durch den Kern gemacht, sondern das Pfropfeisen etwas einseitig und neben demselben aufgesezzet wird, zumal wenn man Pfirsen und Aprikosen auf dieselben pfropfet, die überhaupt das Okuliren mehr lieben, als das Pfropfen und Kopuliren, wegen ihrem starken Mark.

Was übrigens das Beschneiden der Aeste bei Versezzung der Pflaumenbäume betrift, so brauchen sie eben so wenig verschonet zu werden, als bei dem Kernobst, indeme sich bei noch iungen Pflaumenbäumen der Saft noch nicht so sehr verdikket, daß er die Gummiflußkrankheit verursachet. Ein kluger Gärtner richtet sich indessen nach der Beschaffenheit der Wurzeln, und ie reicher diese ist, desto weniger verstuzzet er die Aeste, zumal wenn sie schön, gesund und gut stehend sind.

Junge Pflaumenstämmchen, welche vor Winter oder frühe im Jahr ausgesezzet und in die Baumschule verpflanzet worden, können schon allermeist um Jakobi eben dieses Jahres aufs schlafende Aug in das Holz okuliret werden, wodurch man sehr bald zu Bäumen kommt; nur muß man folgende Regeln bemerken: 1) Frühe Pflaumenarten muß man auf Frühpflaumen okuliren, damit die Frucht auch wieder zu ihrer Zeit reife. 2) Mit dem Okuliren auf Frühpflaumen muß man nicht die Zeit über-

gehen, wenn diese Früchte gewönlich zeitigen; denn zu dieser Zeit gehet schon der Saft zurük, und die Rinde am alten Holz oder im Schäftchen löset sich nicht mehr, und wenn man sodann nicht dienliches junges Holz hat, (dabei denn die Auswahl zu Zwergbäumen wegfällt) so muß man das andere Jahr abwarten. Der Verlust ist zwar von keinem Betracht, weil das Stämmchen alsdann wegen mehrerer Verstärkung in den Wurzeln desto stärker treibet.

Der Pflaumenbaum gedeihet fast in allem Land, sein gemässestes Erdreich ist ein etwas fetter, leimichter und mit Pflanzenerde vermischter Boden: deswegen die Zwetschen von den Kirchhöfen oder Todtenäkkern die grösten und schmakhaftesten sind. — Wenn sie im Grasboden stehen müssen, so muß derselbe öfters vor Winter aufgegraben und mit Gassenerde, verfaultem Wasen oder anderer dergleichen Düngung verstärket werden. Eine freie, offene und dabei warme Lage veredelt dabei, wie vorhin gemeldet worden, seine Früchten außerordentlich.

Zu §. 3.

Vermehrtes Register der Pflaumenarten und Sorten, welche dahier zu Kronenberg gepflanzt werden und verkäuflich sind.

24) Die schwarze Mirabelle.

Dieses ist eine aus Frankreich erhaltene, sehr seltene delikate Sorte der Mirabelle, an Größe und

und Gestalt der gelben völlig gleich; sie reift aber um 14 Tage später als die gelbe. Je wärmer und sonnenreicher ihr Stand ist, desto besser wird sie.

25) Rothe Mirabellen.

Diese Varietät ist etwas länglichter von Gestalt als die gelben und schwarzen, und nicht so vorzüglich, doch aber schäzbar.

26) Die schwarze Reineclaude.

Sie ist an Gestalt und Größe der grünen Reineclaude gleich, empfielt sich aber, da leztere sehr süße ist, Vieler Geschmak mehr, als die grüne, weil sie nicht so starke Süßigkeit, sondern etwas Weinsäuerliches hat. Auch wird sie früher reif, als die grüne.

27) La Petite Reineclaude, die grüne trokkenere Reineclaude.

Eine Varietät, die besser zum Troknen taugt, als die gewönliche, weil sie weniger saftig und etwas fester von Fleisch ist. Sie hat eben die Gestalt und ist etwas weniges kleiner; der Baum aber ist nicht so fruchtbar, iedoch ersezt der Werth der Güte der getrokneten solches.

28) La Sainte Catherine, die St. Catharinenpflaume.

Sie ist bernsteinfärbig mit weißem Staub, mehr lang als rund, hat einen sehr zukkerich-

ten Saft, und ist roh und eingemacht vorzüglich; löset sich nicht vom Stein; reift Ende Aug.

29) Le Damas de Septembre, auch Prune de Vacance, die Septemberpflaume.

Eine kleine, etwas längliche, blaue Pflaume, die sehr späte reift, gut und gesund ist, und sich vom Stein löset.

30) L'Imperatrice violette, oder Prune de Princesse. Die Fürstenpflaume, auch die flandrische Pflaume.

Eine schön blaue, kleine gute Pflaume mit gelbem Fleisch, die Mitte Oct. reift, und eine der spätesten ist.

31) Perdigron noire. Die schwarze Perdrigon.

Eine mittelmäßig große, ovale von dunkler Farbe und mit violettem Staub bedekte Pflaume, von festem Fleisch und überaus köstlichem Saft. Reift Ende Jul.

32) La Jacinthe. Die Hiacinte.

Diese gleichet ganz der Fürstinpflaume Nro. 30, ist eben so groß, und von gleichem Geschmak und Farbe, aber nicht so lang, und reift Ende Aug.

VIII. Ab-

VIII. Abschnit.

Vom Aprikosenbaum.

Zu §. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Aprikosenbaums. — Medizinische Eigenschaften desselben.

Dieser geschäzte Baum stammet aus einem warmen Himmelsstrich von Asien her, und wurde zuerst aus Armenien nach Italien verpflanzt. Er wurde aber erst nach der Regierung des Augusts daselbst häufiger.

Diese Obstfrucht verlieret ihren Werth bei Obstliebhabern, wenn sie klein und meligt ist. Die Pfirsenaprikose, die Bredaische, die Ananasaprikose, die große Zukkeraprikose, die geschekte Aprikose, oder die ein gelbgeschektes Blat hat, sind desfalls von den vorzüglichsten. Man muß aber auch bei den vorzüglichen Arten deren Früchte nicht geringer werden lassen, daß man nemlich theils den Baum nicht allzuheiß sezze, wo er den ganzen Tag die freie Sonnenhizze leiden muß, die die Frucht austroknet, theils daß man die Früchte nicht zur Unzeit abneme, nicht, wenn sie von der Sonne erwärmt sind, Morgens oder Abends, und nicht überreif, vielmehr daß sie ein oder zwei Tage auf dem Lager nachreifen, alsdenn sie am saftigsten bleiben.

Ein feuchter und kalter Boden, fester und lettiger Grund ist dem Baum nicht angemessen, sondern er verlangt ein reiches, tiefes und trokkenes Erdreich. — Im Ganzen betrachtet soll er bei uns am Spalier gezogen werden. Zu hochstämmigen und freistehenden Bäumen, wo sie wegen ihrem brüchigen Holz für Winden geschüzzet sein können, schikken sich am besten: der **wilde**, aus Kernen gezogene Aprikosenbaum, und die Orangenaprikose. In Ansehung der Güte der Frucht aber ist die Pfirseaprikose, Abricot Peche, eine der vorzüglichsten, da sie das Süße der Aprikose und das Weinhafte der Pfirse hat, und das Mittel zwischen beiden ist. Ihr Stein hat das Eigene, daß er sich mit einer Steknadel öfnen läßt. Ihr folgt die Ananasaprikose und die große Zukkeraprikose.

Die Apprikosen, (oder wie sie auch in vielen Gegenden genennt werden, Marillen) sind eine Obstfrucht, die am wenigsten kältet und blähet und am häufigsten genossen werden kann, auch von Personen, welche sonst keinen Obstmagen haben. Sie sind getroknet, gekocht, mit Zukker eingemacht, zu nassen oder trokkenen Konfituren bereitet rc. eine Delikatesse. Auch den Kranken sind diese Früchte zur Speise dienlich, wenn sie recht reif und von der Haut befreiet sind. Sie haben eine külende, verdünnende Wirkung *). Die Kerne der

*) Moench, System. Lehre von den Arzneymitteln p. 205.

der Aprikosen, welche bei den meisten Sorten süß, bei einigen wenigen aber bitter sind, haben den Ruhm, daß deren Genuß die Würmer tödte, auch wider den Stein nüzlich sein sollen. Das daraus gepreßte Oel hat wohl nicht mehrere Wirkung, als das Süßmandelöl.

Zu §. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Den Zug der Aprikosenbäume muß man nach der Lage und Beschaffenheit seines Standes wälen. Hochstämmig und frei wird die Frucht zwar etwas kleiner, bekommt aber einen erhabenern Geschmak. Da sie aber den rauen Winden und dem Frost, wie auch dem Abwerfen der Früchte durch die Winde mehr ausgesezt sind, so ist sehr rathsam, daß man die Krone nicht hoch ziehe und nur 5 Fuß Schafthöhe gebe.

Die Lage für Zwergbäume ist gegen Morgen und gegen Abend die anständigste. Vollkommen Mittag macht theils bei großer Hizze die Früchte melig, und trokken, theils werden die Blüten im Früling zu frühe ausgetrieben, daß sie leicht erfrieren. Gegen Norden stehend taugen die Früchten am besten zum Einmachen, wozu sie hellgelb sein sollen; und diese erfrieren nicht leicht, weil die Blüte spät kommt.

Bei Versezzung der iungen Aprikosenzwergbäume ist es am rathsamsten und besten, wenn solche sogleich das Jahr nach dem Okuliren oder Pfropfen, ehe der erste Schuß verkürzet ist, an ihre künftige bleibende Stätte verpflanzet werden, da zugleich der Gärtner die Anlage zur willkürlichen Gestalt des Zwergbaums machen kann.

Will mau für Aprikosenspaliere gutes Erdreich bereiten, so steche man im Herbst Rasen einen halben Fuß dik aus, wo guter Boden ist, besonders von Viehweiden, lege ihn auf Haufen, lasse solchen über Winter aufeinander verrotten, steche ihn im Früiahr um, daß die Erde auch salpetrigte Lufttheile anziehe, wiederhole solches um Johannis und bereite damit gegen Herbst die Rabatten oder Stellen zu den Bäumen und sezze sie nach 8 Wochen, damit sich die Erde gesezzet habe, in solchen Boden, der ie tiefer ie besser ist.

Zu §. 3.

Fernere Behandlung der versezten Aprikosenbäume.

Weil der Harzausfluß bei dieser Art Bäume die gewönlichste und tödtlichste Krankheit ist, indem er den Gang des Safts hindert, und den Aesten die Auszehrung verursacht; so muß man sich hüten, einmal, daß man die abzuschneidenden Aeste nicht zu stark werden lasse, um dem Baum keine große Wunden zu machen:

chen: hernach daß man [illegible] Frühjahr, und ehe der Saft eingetretten, auch nicht, wenn derselbe noch vorhanden ist, den Baum beschneide weil sonsten das Harz stärker herausdringet, die schädlichste Wirkung thut, und endlich daß man bei jeder Verlezzung und Wunde die Baumsalbe aufdrukke.

Das beste Heilmittel bei dem Gummifluß ist dieses: man nimmt den Gummi weg, und streicht die Wunde mit der Baumschmiere von Rindsmist und Leimen, oder Rindsmist und frischer Erde vermengt, etwa 2 Finger dik, und bindet es mit einem Lappen zu, daß die Salbe nicht abfällt. Versäumet man die Heilung, so verursacht der Fluß den Krebs und verdirbt endlich den ganzen Baum. Bei der Salbe braucht man den Ast, wenn er nicht entbehrlich, nicht wegzuschneiden. — Je älter der Baum wird, desto besser und schmakhafter werden seine Früchte.

Zu §. 4.

Vermehrtes Register der Aprikosensorten, welche besonders dahier in Kronenberg gepflanzt und sowol hochstämmig als zwerg verkäuflich sind.

6) *Abricot Ananas*, die Ananasaprikose.

Eine sehr vorzügliche Sorte von müsquirtem Geschmak, die Frucht ist sehr groß, rund, auf der Sonnenseite roth, und auf der andern gelb.

gelb. Das Fleisch ist dunkelgelb, hat einen treflich müsquirten Saft und eine bittere Mandel. Sie reift Ende Juni.

7) *Grand Abricot sucré*, die große Zukkeraprikose.

Diese füret den Namen mit der That, denn ihr Fleisch ist sehr zukkerhaft. Wenn sie zeitig wird, so wird sie außen mausfahl, und inwendig goldgelb, und ist eine der besten Aprikosen, nach der Pfirsenaprikose.

8) *Abricot d'Alexandrie*, die alexandrische Aprikose, auch die Algierische genannt.

Die Frucht ist länglich, groß, weislich. Ihr Geschmak ist erhaben, und weinigt. — Der Baum ist etwas schwer zu erziehen und erfordert eine gute Lage in kälterem Klima.

9) *L'Abricotier panaché*, die geschekte Aprikose.

Sie hat das Eigene, und daher diese Benennung, daß die Blätter, wie auch das Holz gelbe und weisse Flekken haben, und daher das ganze Jahr unter allen Aprikosen kenntlich ist. — Was die Frucht betrift, so ist sie eine sehr gute Art, groß, von dunkelgelbem Fleisch, angenemem Saft und lieblichem Geschmak. Reift Anfangs Jul.

10) *Abricot Angoumois*, die Aprikose aus dem Angoumois, auch die rothe Aprikose genannt.

Die-

Dieses ist eine geschäzte Art von mittelmäßiger Größe, auf der Sonnenseite dunkelroth, mit purpurfärbigen Flekken, und im Schatten gelbrötlich. Das Fleisch ist schmelzend, röthlichgelb, saftreich und von erhabenem Weingeschmak. Der Stein lößet sich vom Fleisch und hat eine süße und angeneme Mandel. Sie reift Mitte Jul.

Der Baum wird kleiner als anderer Arten, mit etwas länglichtern Blättern, und ziehet hochstämmig schmakhaftere Früchte, als am Spalier.

11) *Abricot. de Provence*, die Aprikose aus der Provence.

Eine etwas kleine, breitgedrukte Aprikose, die auf der Sonnenseite lebhaft roth ist. Ihr Fleisch ist sehr dunkelgelb, hat nicht gar vielen Saft, aber einen erhabenen Weingeschmak, und eine süße Mandel. — Reift Mitte Jul.

Der Baum hat kleine Blätter, rund mit ziemlich breiter auswärts gebogener Spizze und dunkelrothen Stielen. Er ist ziemlich fruchtbar, aber schwer zu erziehen.

12) *Abricot de Portugal*, die portugiesische Aprikose.

Die Frucht ist klein und rund, hellgelb und auf der Sonnenseite mit einigen rothen und braunen erhabenen Flekken gefärbt. Sie hat ein dunkelgelbes feines und delikates Fleisch, das etwas am Stein anhängt: vielen Saft

von erhabenem Geschmak, und ist eine der besten Aprikosen. Der Kern hat eine bittere Mandel. — Reift Mitte Aug.

Der Baum ist ziemlich fruchtbar, wird nicht gar groß und hat kleine, längliche, sehr feine und nicht tief ausgezakte Blätter. Die Blüten, deren viele 6 Blumenblätter haben, sind etwas rötlich. — Der Baum leidet sehr leicht vom Frost.

13) *Abricot Violet*, die violette Aprikose.

Ebenfalls eine kleine runde Frucht, die auf der Sonnenseite roth, ins Violette fallend, ist, auf der andern gelbrötlich, bisweilen holzfärbig. Sie hat einen süßen, iedoch nicht häufigen Saft, noch erhabenen Geschmak. Der Stein hängt etwas am Fleisch und hat einen süßen Kern. — Reift Anfangs Aug.

14) *Le Montgamet*, die Mongamet.

Eine sehr berühmte Aprikosensorte, die besonders in Touraine häufig gepflanzt wird.

15) *L'Alberge*, die Albergeaprikose.

Diese Art läßt sich durch Kerne fortpflanzen, und artet in einem guten Boden und Lage nicht leicht aus. Sie kommt aus der Gegend von Poitou. — Die Frucht ist etwas klein und der Höhe nach breit gedrukt und oben schmäler: grünlichgelb und an der Sonnenseite dunkelgelbholzfarb, mit rötlichen Punkten besezt, und hat selten etwas Rothes. Das Fleisch

ist

ist dunkelgelb, zart mit häufigem und weinigtem Saft von gutem Geschmak. Der Kern hat eine bittere Mandel. — Reift Mitte August.

Der Baum wird so groß, als der gemeine Aprikosenbaum. Freistehend kommt er besser fort und bekommmt mehr Holz als am Spalier. Seine Triebe sind dünn, glatt, fast völlig roth, und nur auf der Schattenseite sehr wenig grün. Die Blätter sind klein, ihr Rand gezänt und die Zähne fein ausgezakt: die große Rippe am Blat ist dunkelroth.

IX. Abschnit.

Vom Pfirschenbaum.

Zu §. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Pfirschenbaums. — Medizinische Eigenschaften desselben.

Dieser aus dem warmen Persien abstammende Baum, von da ihn die Römer zuerst erhielten und nach Italien verpflanzten, und der nunmehro besonders in Frankreich, nicht weniger aber auch in Deutschland, England und Holland, Spanien und Portugall sehr ausgebreitet und nach einer großen Anzal Abarten vervielfältiget ist, liefert den Sommer hindurch bis in den spaten Herbst zum frischen Genuß eine fürtrefliche und allgemein beliebte Frucht, die zugleich dem Auge und der Tafel den reizendsten Anblik gewäret, und wohl eine paradisische Frucht kann genennt werden *). Die Menge ihres weinhaften Saftes, die Zärte und der Wohlgeschmak ihres niedlichen Fleisches und zugleich die ansehnliche Größe dieser schönen Frucht leget ihr einen wesentlichen Werth bei, deme nichts abgehet, als daß sich ihre Haltbarkeit nach der Reife auf wenige Tage

*) Schon Virgil sagt von den Pfirschen: Ambrosios praebent succos.

Tage beschränkt. Sie ist nur als Sommer- und Herbstobst zu betrachten.

Die Pfirschensorten sind sehr mannichfaltig, sämtlich aber theilen sie sich in zwei Hauptstämme, und sind entweder wolligt oder glatt. Der mit wolligter Haut, (die von den Franzosen Pêches und Pavies genennt werden, von welchen leztern sich das Fleisch nicht vom Stein ablöset, wie bei den Pêches nach ihrer Reife, auch den Namen Melacoton oder Mirlicoton füren, wegen der starken Wolle, so sie umgibt, und von den Franzosen für die männlichen Pfirschen, so wie die Pêches für die weiblichen gehalten werden) sind die meisten Abarten: der glatten und glänzenden aber (die bei den Engländern Nectarines und bei den Franzosen Brugnons heißen, wenn sie sich nicht vom Stein lößen, und Violettes, wenn sie vom Stein gehen) weniger. Jede Art behält ihr Eigenes und Charakteristisches, wenn sie auch wild durch die Kerne fortgepflanzt wird, da ein Kern von der glatten Pfirsche keine wolligte Art erzeugt, und ein Kern von der wolligten keine glatte.

Man schäzzet die Güte der Sorten, ie mehr und weinhafter, mit Süßigkeit verbunden, der Saft und ie reizender der Geschmak des Fleisches ist. Zu ihren äußerlichen oder übrigen Vorzügen gehöret: daß sie groß, ihre Farbe schön und hoch, die Haut fein sei und leicht vom Fleisch abgezogen werden könne, auch

dieselbe keine starke Wolle, und inwendig einen kleinen Stein habe. Mehligtes trokkenes oder zähes Fleisch, herber Saft und dikke Wolle sind demnach Unvollkommenheiten einer Pfirsche.

Die Pfirschen haben eine sehr külende, verdünnende Kraft, und können von Kranken, besonders in aller Fieberhizze frisch und eingemacht genossen werden *), aber nur saftige und süße, und keine trokne und herbe; auch muß die Schale abgezogen werden. Die Kerne des Morgens gegessen, eröfnen die verstopfte Leber und Milz, treiben den Harn und kuriren den Stein **). Das aus den Kernen gepreßte Oel lindert die Ohrenschmerzen, benimmt das Sausen, und die Taubheit, wenn man davon zu Zeiten in die Ohren tröpfelt ***). Es soll auch dieses Oel die Würmer abtreiben, vorzüglich aber bei der hartnäkkigsten Verstopfung außerordentliche Wirkung thun ****). Der Pfirsigblütsirup, so in den Apotheken verfertigt wird, dienet sowol wider die Würmer bei Kindern als wider den Bandwurm *****), und

*) Moench, System. Lehre von den Arzneymitteln *p.* 205.

**) Unzer, *l.* 2. *de Nephrit.* §. 9.

***) Frid. Hoffmann, *l.* 1. *Meth. C.* 19.

****) Ioh. Michael, *Not. in Schroed. Pharm. p. m.* 700.

*****) Rosenstein, Anweisung zur Kenntniß und Kur der Kinderkrankheiten *p.* 544.

und ist auch den Wasser- und Gallsüchtigen heilsam. Das gebrannte Pfirschblütwasser wird im täglichen oder dreitägigen Fieber gebraucht, und das Gummi von dem Pfirschenbaum in Pfirschblütwasser zerlassen und getrunken soll in Husten, Stein, Blutspeien rc. dienlich sein. — Wer einen kalten Magen und viele Pfirschen genossen hat, thut wohl, wenn er ein gutes Glas Wein oder Liquer darauf trinket.

Zu §. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung des Pfirschenbaums.

Das Okuliren aufs schlafende Aug im August bleibt immer die vorzüglichste Art, die Pfirschenbäume zu erziehen. Das Pfropfen ist etwas unsicher, und bleiben manche Pfropfreiser aus. Beliebt aber doch das Pfropfen der Pfirschenbäume auf Pflaumen, das auch seine Vortheile hat, so thut man wohl, wenn man nicht zwei Pfirschenreiser, sondern nur eines aufsezzet, und zugleich ein Mirabellen- oder Reneclodenreis, oder von einer sonstigen guten Sorte Pflaumen; Mißräth das Pfirschenreis, so hat man doch einen andern guten und nüzlichen Baum zu erziehen. Okulirt man, so ist darauf zu sehen, das man das Aug so tief bei der Erde, als thunlich einsezze, damit man hernach eine iede Gestalt von Zwergbäumen daraus erzielen könne. Und da man gerne

Frühpflaumen dazu erwälet, bei solchen aber gegen den Herbst hin der Saft eher zuruk tritt, als bei spaten Pflaumen oder bei Aepfeln und Birnen, so muß man auch die Zeit zu diesem Okuliren nicht versäumen, sondern es vornemen, dieweil sich die Pflaumenstämmchen noch am alten Holz lösen. Was man aber in järige Schoße oder Sommerladen okuliret, kann später geschehen, weil sonst die Augen bei einem warmen feuchten Herbst noch austreiben, und alsdann bei einem ungünstigen Winter leicht erfrieren. —

Die Erfahrung lehret, ohne daß man den Grund angeben kann, daß die Violetten und Chevreusen-Sorten auf den gelben kleinen Früpflaumen, einer gemeinen Art, Spilling genannt, am besten gedeihen.

Das Okuliren der Pfersige auf Mandelwildlinge hat seine gute und schlimme Seite, wernach ein ieder Liebhaber wälen kann. Auf Mandeln schlägt das Okuliraug überaus gerne an, und bleibt fast keines aus, und die Frucht wird auf Mandeln delikater. Das Unangeneme aber ist beim Pfirschenbaum auf Mandel okulirt, einmal daß er sich nicht so gut versezzen läßt als die Pflaumenwurzel: hernach daß er einen warmen, leichten, sandigen tiefen Boden haben muß, da der Pflaumenbaum in mehrere Arten von Erdreich und auch in etwas feuchtes taugt: und endlich daß der Stamm und Wurzel vom Mandelbaum viel

viel empfindlicher ist auf die Kälte als bei dem Pflaumenbaum, auch schwächlicher in Ansehung des Harzflusses. —

Die Reiser, von welchen man Augen zum Einsezzen nemen will, sollen nicht die dikkesten und stärksten sein, sondern mittelmäßige, deren Augen theils besser bekleiben, theils keine so freche Triebe machen und einen fruchtbarern Baum geben.

Auch ist dieses eine ganz artige Weise, Pfirschigbäume auf Art der Nelken oder Grasblumen fortzupflanzen, welche vorzüglich bei dieser Obstfrucht bequem ist, weil die Pfirschbäume gewönlich zwerg und niedrig gezogen werden und man leicht unten bei der Erde Reiser haben kann, solche in die Erde zu beugen. Mit dergleichen niedrigstehenden Aestchen verfäret man, wie mit den Nelken. Man beobachtet an solchen und versuchet, an welchem Auge das Reiß am tiefsten in die Erde zu liegen komme. Dieses Aug muß gegen unten stehen. Gerade unter diesem Auge, gegen den Stamm zu, wird ein Quereinschnit gemacht und das Reiß halb durchschnitten, als wenn man das Reiß unter dem Auge gerade abschneiden wollte, aber nur bis in die Mitte des Markes das Messer gehen lässet. Von dieser Mitte an wird sodann nach der Länge, gegen die Spizze des Reises zu, fortgeschnitten und solches zwei Zoll lang gespalten, darauf in die Erde behutsam gebeugt, und das Reiß

etwas gerade aufgerichtet; und damit es in seiner Stellung und in seiner angemessenen Tiefe in der Erde stehen bleibe, so stekt man ein Hölzchen mit einem Häkchen, ein dörres Reis, das neben ein ausstehendes Aestchen hat, und eine Gabel bildet) auf diesen eingelegten Zweig über dem Einschnit, leget reine Erde darauf, drukket sie etwas feste an, und scharret vollends den Einleger mit Erde zu, daß ober derselben 2 oder 3 Augen hervorstehen, die Spizze des Einlegers wird also bis auf 2 oder 3 Augen gerade abgeschnitten, und der Schnitt mit Baumwachs bedekket. — Dieses Einlegen kann im Herbst oder Frühjahr geschehen, und muß das einzulegende Reiß ein Sommerschoß sein. Ist der Sommer trokken und heiß, so müssen die Einleger bisweilen begossen werden, sonst können sie keine Wurzel ziehen. Bei mäßiger Feuchtigkeit aber werden an denen in der Erde befindlichen Augen sowol, als hauptsächlich an dem untersten Auge, das an dem Einschnit gefassen worden, Wurzeln entstehen, wie bei den eingesenkten Weinreben aus ihren Augen, und man kann hernach im folgenden Herbst oder, wenn man sie noch stärker will bewurzlen lassen, im Herbst des zweiten Sommers, oder das Frühjahr darauf aufgraben, unter den Wurzeln abschneiden und versezzen. — Solche von Absenkern erzogene Bäume haben den erwünschten Vorzug, daß, wenn der Stamm in einem kalten Winter etwa erfrieret, und die Wurzel neue Zweige hervortreibt, aus denselben

denselben ein Baum in seiner ächten Art kann erzogen werden.

Uebrigens treiben die Pfirschen stark und erwachsen geschwind, wenn sie einen ihnen zuträglichen Boden haben, der etwas trokken und zwar gut, iedoch nicht sehr fett, stark und leimicht sein soll. Denn in einem feuchten, und fetten geilen Boden bekommen sie gerne den Brand, und selbst die Früchte erhalten die Güte und Geschmak darinnen nicht, als in einem trokkenen Erdreich. Ist die Hizze im Sommer anhaltend, so ist das bisweilige Begiesen der Wurzeln zur Abendzeit zuträglich und öfters nötig.

Bei der Anlage von Zwergpfirschenbäumen ist ferner zu merken, daß es rathsam und gut seie, wenn man bei bepfropften oder okulirten Stämmchen, die im ersten oder zweiten Sommer gute Triebe gemacht haben, in ihrer ersten Jugend in den Obstgarten oder auf ihren Stand versezzet, und ehe sie in der Baumschule zu ihren Gestalten zugeschnitten und verkürzet werden. Denn wenn sie auf ihrem Stand verkürzet und zugeschnitten werden, so geben sie immer bessere und schönere Bäume, als wenn sie nach dem Verstuzzen erst versezzet werden. — Bei dem Einsezzen selbst sehe man darauf, daß das Bäumchen so gestellet werde, daß die Augen, da wo es im Frühiahr zu seiner ersten Bildung auf einige Augen verkürzt wird, seitwärts stehen, damit die daraus erwachsende Zweige

füg=

füglich an das Spalier können ausgebreitet werden, da die vorne und hinten austreiben wollende Augen mit den Nägeln abgezwikket werden. — Hat aber ein junger das erste Jahr ausgetriebener Baum verschiedene zu seiner beliebten Figur schikliche Zweige, so werden ihme 2 oder höchstens 4 Hauptzweige gelassen, so daß zu beiden Seiten gleichviel stehen, und gleichförmig ausgebreitet werden können; alle andere werden weggenommen, die stehengelassene aber auf 6 Zoll abgeschnitten.

Das andere Jahr läßt man die Leitreiser, die äußersten Zweige, etwas länger ongefer 10 Zoll, die andern Zweige daran müssen etwas kürzer bleiben, und allen leren Raum ausfüllen, iedoch so daß ihre iunge Triebe noch Plaz haben.

Im Mai und Juni muß man sich vorzüglich bei dem Pfirschbaum das Abzwikken der iungen allzustarken Triebe, und wo Zweige zum Mißstand entstehen würden, wohl empfolen sein lassen. Dadurch wird man anstatt des Wasserholzes, so man wegschneiden müßte, lauter schönes starkes Fruchtholz bekommen.

Bei zunemender Stärke des Baums werden auch die Leitreiser stärker gelassen, zu 15 bis 18 Zoll lang, aber niemals soll man sie unabgeschnitten wachsen lassen, es seie denn der Baum hätte solches wegen seines allzustarken Wachsthums in einer warmen Lage und lokkern Boden höchst nötig.

Die

Die kurzen anderthalbzoll langen Aestchen, welche an ihrer Spizze viele starke dikke Augen haben, läßt man alle, weil es die besten Fruchtzweige sind; andere Reiser aber, die überflüßig sind, wegschneiden, oder wenn man sie für die Zukunft nöthig findet, bis auf 1. August verkürzen, bis man nöthig hat, sie länger zu lassen; um den leren Raum auszufüllen. — Man muß sich hüten, die Pfirschen zu früh zu schneiden, sondern zuwarten, bis keine Kälte mehr zu befürchten. Denn diese verdirbt die beschnittenen Aeste, und der Saft trit in Räuber und wilde Schosse, die die Fruchtäste verderben. — Auch den hochstämmigen Pfirschenbäumen ist der Schnit nötig, wie den zwergen.

Unter den Krankheiten und schädlichen Zufällen der Pfirschenbäume sind öfters die Baumläuße ihnen tödtlich, worauf man im Frühjahr Acht zu geben hat. Die Entdekkung dieses Insektes erfodert einige Kenntniß desselben, weil man sie sonst gar nicht für lebendige Thierchen ansieht und beobachtet. Sie sizzen feste und unbeweglich an den Aesten der Pfirschigspaliere, haben die Farbe wie die Rinde, und das Ansehen ist nicht anders, als wenn Kellereseln auf den Aesten angeleimet wären, so daß man dem Anblik nach den Baum wegen diesen vielen kleinen Erhöhungen für räudig hält. Dieses unbeweglich sizzende Insekt saugt vermittelst eines Saugstachels den Saft aus den Aesten, daß sie absterben und nach und nach der ganze Baum zu Grunde gehet.

het. So sahe ich vergangenes Frühjahr in einem wohlgepflegten ansehnlichen Garten eine ganze Reihe von Pfirschigspalieren, deren meiste Bäume mit diesem Uebel behaftet gewesen, so daß wenige Aeste mehr Leben hatten, und der Besizzer nicht wußte, was ihnen fehlte. Die bekannten Blatläuße, welche die jungen Triebe und Blätter durch ihren Saugstachel aussaugen, und welche sich nur bei entstehendem Honigthau sammlen, sind weit nicht so schädlich als die bemeldte Baumläuße. Sie hindern zwar die junge Triebe an ihrem Wachsthum und durch die Aussaugung des Safts verursachen sie, daß die äußersten Blätter zusammenrollen: aber die Baumläuße entziehen den ganzen Aesten den Saft, daß der Baum endlich eingehet und verdirbt. — Man muß daher in Zeiten, sobald man solche Erhöhungen an den Aesten wahrnimmt, solche Baumläuße mit einem scharfen Span oder hölzernen Messer abschaben, und die Aeste nebst dem Stamm mit einem bittern Wasser, worein man etwa Wermuth oder dergleichen bitteres Kraut abgekochet hat, vermittelst eines Tuchs etlichemal abwaschen und abreiben. — Diese schädliche Baumläuße, welche man nur hauptsächlich an den Orangebäumen warnimmt, habe auch sonsten, außer an den Pfirschigbäumen, an keinen andern Obstbäumen gefunden.

Ein verdrüßlicher Umstand an den Zwergpfirschigbäumen ist ferner, daß die untern Aeste bei zunemendem Alter gerne absterben und da-

durch

durch der Baum ein übles Ansehen bekommt. Meistens rüret solches freilich von unrechtem Beschneiden des Baums her; aber manchen Abarten von Pfirsichen ist solches auch besonders eigen, wie vorzüglich die Madeleine blanc. Man kann aber diesen Mißstand durch dieienige Pfropfungsart heben, welche oben in dem II. Kap. §. 19. beschrieben ist, vermitelst welcher man neue Aeste auf den alten erziehen und den Baum gleichsam veriüngern kann.

Da ferner die frühe Blüte des edlen Pfirschingbaums den Spatfrösten des Frülings ausgesezzet ist, und dadurch, da man nicht immer durch Vorhängen der Strohmatten sie zu schüzzen im Stande ist, die Frucht auf dieses Jahr vereitelt wird, so kann mit Zuverläßigkeit der Gebrauch der Frostableiter hiebei angerümet werden, als wovon ich in dem leztern Früiahr 1790. die beste Wirkungen gesehen, die so entscheidend waren, daß an denen Bäumen, an welchen die Frostableiter angeleget waren, die Blüte erhalten worden und im Sommer und Herbst reichliche Früchte erfolgten, da im Gegentheil die Blüte an denienigen Pfirschigbäumen, welche übergangen worden und keine Frostableiter bekommen, und neben ienen stunden, erfroren, und im Herbst keine Früchten hatten. — Sehen wir schon nicht immer den Gang der Natur ein, die uns onedem ihre Geheimnisse oft lange, oft gänzlich verbirgt, so kann doch die Erfarung den Ausspruch thun, die zumal alle Hypothesen

thesen weit überwieget. Haben wir doch eine änliche Erfarung in Ableitung der elektrischen Materie, ob wir schon nicht entscheiden können, warum solche gerade nur hauptsächlich dem Metall folget. — Die Verfarungsart ist diese:

Frostableiter an den Bäumen zu machen.

Man drehet aus Stroh oder Hanf Seile, knüpfet sie nach Erforderniß der Länge zusammen, schlinget sie um den Stamm des blühenden Baums, und läßet die Enden des Strohseils in ein etliche Schritte vom Baum freistehendes Geschirr gehen, es seie solches ein Zuber, Bötchen oder sonstiges Gefäs, als welches mit Bronnenwasser angefüllet wird. Es müssen aber die Enden des Seils vermittelst eines darauf gelegten Steins unter dem Wasser gehalten werden. Man kann die Strohseilen, welche an mehrern nebeneinanderstehenden Bäumen angeschlungen sind, in ein einziges Geschirr leiten, so viel sich thut; Nur müssen die Geschirre freistehen und nicht von Aesten bedekket sein, wie auch die Enden der Seile, die auch von Hanf sein können, unter dem Wasser gehalten werden, sonst kann der Frost nicht durch sie auf das Wasser in dem Geschirr wirken und von demselben angezogen werden, und also den Baum verschonen. — Dieses Mittel ist gewißlich in der Obstgärtnerei und besonders bei einer Anlage von Pfirsen und Apri-

Aprikosen, sie seien Spalier oder hochstämmige Bäume, eine erwünschte Sache.

Wider die Winterkälte ist den Spalieren an den Mauern ein Obdach auf denselben von Dielen oder Ziegeln von 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß hoch breit sehr dienlich, bis die Kälte vorbei ist; Sind aber die Mauern hoch, daß die Aeste der Spalierbäume das Obdach nicht erreichen, so kann man sie stets lassen.

Uebrigens richte man sich mit Anpflanzung der Pfirschensorten nach der Lage, die der Obstgarten hat und halte sich überhaupt bei unserm nicht gar warmen Klima mehr an frühe Sorten, als an spätreifende, die einen wärmern Himmelsstrich und sehr günstige Lage erfodern. — Unter die vorzüglichsten Sorten rechnet man: Avant-Peche admirable, la gallande oder Bellegard, Admirable rouge, die Kanzlerpfirse, la Madeleine rouge, grosse Mignonne, die Jakobspfirse, Teton de Venus, double Montagne, Noble Peche, la Cardinale de Fürstenberg, belle Chevreuse, und unter den glatten ohne Wolle, la grosse Violette hative.

Die Reife der Pfirschen erkennet man am Geruch und Farbe, an der Durchsichtigkeit der Haut am leichten Abgehen vom Stiel. Mit den Fingern darf man sie nicht drükken, sonst bekommen sie Faulflekken. Auch solle man die gepflükten reifen Pfirschen nicht übereinander legen, sonst drükken sie sich selbst Flekken, son-

dern man legt sie in flache Körbe neben einander auf Laub, stellet sie in einer külen Obstkammer auf einem Tisch auf den Stiel und läßt sie etliche Tage nachreifen. In einem feuchten Keller verlieren sie von der Güte ihres Geschmaks, in einem trokkenen gesunden Keller aber kann man sie länger und gegen vierzehen Tage aufheben. — Bisweilen geschiehet es, daß ein ungünstiger Herbst und kalte Witterung die Zeitigung der spaten Pfirschen vereitelt, oder daß durch einen Zufall oder Versehen unreife Pfirschen vom Baume kommen: dergleichen kann man zur Reife zwingen und wenigstens genießbar machen, wenn man sie an einem trokkenen und warmen Ort zwischen Tücher legt. Ja man kann in 24 Stunden unreife Pfirschen zeitigen und weich machen, wenn man sie zwischen warme Betten legt, und solche beständig wieder erwärmet: es ist aber leicht zu erachten, daß man ihnen zugleich nicht Süssigkeit und vollkommene Delikatesse geben kann.

Zu §. 3.

Vermehrtes Register der vornehmsten Pfirschensorten, welche auch in Kronenberg, theils auf Mandeln, theils auf Pflaumen erzogen werden.

25) *L'avant-Peche blanche*, die frühe weiße Pfirsche, auch Muskatpfirsche genannt.

Ein

Eine kleine, weisgelbliche längliche Pfirsche, die nie roth wird, aber sehr del kat ist, von müßquirtem Geschmak und zukkerrigtem Saft, anbei vorzüglich wegen ihrer frühen Reife in der Mitte Juli.

Der Baum hat stark gezakte Blätter und große Blüte.

26) *La Cardinale Fürstenberg.* Kardinal Fürstenberg.

(Man muß sie nicht mit der Blutpfirse verwechslen, welche blos *la Cardinale* heißt und im Oct. reift) diese ist besonders groß, auswendig braunroth, und inwendig hellroth, voller Saft und hat einen kleinen Kern: reift Ende Aug.

Der Baum hat kleine Blüte.

27) *La grosse Violette hative*, die große frühe Violette.

Sie ist ziemlich groß, und eine der schönsten unter der glatten Pfirschen; an der Sonnenseite blauroth, von schmelzendem Fleisch, nicht überflüßig saftreich aber von einem ausnemend delikaten Geschmak, und eine ganz vortrefliche Pfirsche. — Reift Ende Aug.

Der Baum ist überaus fruchtbar, nur Schade, daß die Ameisen und Wespen dieser Frucht wegen ihrer Güte so sehr nachstreben und sie anfressen.

28) *L'Alberge Violette*, die Violette Alberge.

Eine gute Pfirsche von mitlerer Größe, auf der Sonnenseite von dunkler Purpurfarbe und Violet, auf der andern rothgelb. Sie hat ein gelbes Fleisch, löset sich vom Stein, um welchen es dunkelroth ist: hat vielen köstlichen Weinsaft. — Reift Anfang Sept.

29) *La Peche de Portugal*, die portugiesische Pfirsche.

Sie ist groß, rund, auf der Sonnenseite von dunkelrother Farbe, auf der andern gelbgrünlich. Die Haut hat eine zarte Wolle und ist voll rother Flekken. Das Fleisch ist weiß, fest, von köstlichem Weingeschmak, löset sich vom Stein, der klein ist. — Reift Mitte Sept.

30) *Le Brugnon violet musqué*, die nakkende Bisampfirsche.

Eine schöne runde glänzend blaurothe nakte Pfirsche, die sich nicht vom Stein lößt. Sie wird vortreflich gut, wenn man sie zeitigen läßt, bis sie vom Baum fällt. — Reift Mitte Sept. — Hat große Blüte.

31) *Brugnon de Newington d'Angleterre*, die Newingtonische glatte Pfirsche.

Dieses ist eine der wohlschmekkendsten glatten Pfirschen. Sie ist gros, schön, an der Sonnenseite glänzendroth, auf der andern glänzend

zend gelb: hat einen köstlichen Saft, gelbes festes Fleisch, um den Stein dunkelroth, und löset sich nicht davon. — Reift im Sept.

32) *La Peche à fleur double*, die Pfirsche mit gefüllter Blüte.

Sie ist im Früiahr von prächtigem Ansehen wegen ihrer schönen großen gefüllten Blüte. Die Frucht ist gelblichgrün mit etwas Roth an der Sonnenseite, mittelmäsig groß, und hat einen guten weinigten Saft und etwas festes Fleisch, das nach Aprikosen schmekt. — Reift sehr spat, Mitte Oct.

33) *La Vineuse.* Die Weinpfirsche, *Pavie Vineuse*, *Vineuse*, *de Fromentin.*

Eine sehr geschäzte Pfirsche, groß, von braunrother Farbe, mehr lang als rund, hat ein feines weißes Fleisch, und häufigen Weinartigen Saft. Reift gegen Ende Augusts.

Der Baum hat große Blüte, die gegen die rauen Winde vor andern dauerhaft ist.

X. Abschnit.

Vom Mandelbaum.

Zu §. 1.

Beschreibung des Mandelbaums — dessen Naturgeschichte, medizinische Eigenschaften.

Die Mandeln hat schon Cato zu seiner Zeit griechische Nüsse genannt. Die Römer erhielten diesen edlen gesunden Fruchtbaum zur Zeit des ältern Cato aus Griechenland, so wie auch den Aprikosenbaum. Von da verpflanzten ihn die Römer in ihre Kolonien in Frankreich und zuerst in die Provence, weil das Klima dieser Provinz dem Italienischen am nächsten kam. Er verbreitete sich von da nebst vielen andern aus Asien und Afrika ursprünglich abstammenden edlen Obstbäumen und fruchtbaren Sträuchern in ganz Frankreich, und kam allmälig in die Schweiz, nach England, Holland und Deutschland da er nun in den Weingegenden des Main und Rheinstroms, besonders an der Bergstraße in der Unterpfalz häufig angetroffen wird.

Es ist eine bekannte Sache, wie nützlich und gebräuchlich sowohl die süßen als bittern Mandeln nicht nur in der Küche und vornemlich in den Konditereien, sondern auch zu sehr heilsamen Mitteln in den Apotheken bereitet wer-

werden. Die Mandeln haben eine temperirte Kraft, geben dem Leibe eine gute Narung, mildern und versüßen die scharfen Feuchtigkeiten, sind vornemlich der Brust und den Nieren dienlich, lindern den Husten, stärken die Abgezehrten, Schwind- und Lungensüchtigen, dienen solchen, die mit dem Stein behaftet, vertreiben das Sodbrennen, vermeren den Säugenden die Milch und widerstehen den Giften. Die **bittern Mandeln** sind in ihrem Temperament noch etwas wärmer, zertheilen und reinigen daher mehr, denn die süßen, stärken den Magen, stillen das Erbrechen, reinigen die Brust von zähem Schleim und machen Luft, eröfnen die Milz und treiben den Harn und Nierenstein *), wenn man öfters deren Morgens nüchtern etliche isset.

Die meisten Bereitungen in der Medizin aus den Mandeln sind die **Mandelmilch** und das **Mandelöl**. — Die külende **Mandelmilch** für Gesunde wird auf verschiedene Art und mit verschiedenen Zuthaten für die Mannichfaltigkeit des Geschmaks zubereitet, davon in Germershausens Hausmutter 1 Th. Für Kranke geben 1 Loth geschälte Mandeln mit 6 Loth Wasser eine Milch, die verdünnend wirkt, und 4 Loth Wasser eine mehr närende. Man thut des Wohlgeschmaks wegen 1 Quinchen bittere Mandeln dazu. Keine Säuren muß man unter diese Milch mischen, weil das mil-

*) Unzer *de Nephr. l.* 2.

milchigte Wesen dadurch gestöret wird. Auch darf man sie nicht aufkochen lassen, sonst scheiden sich die ölichten Theile ab. Will man die Mandelmilch als ein külendes Mittel benuzzen, so muß man kein destillirtes Wasser zusezzen, das ein ätherisches Oel enthält, wie z. E. Krausemünzewasser ꝛc. sondern entweder blos reines Wasser, oder Kirschen oder Himberenwasser, des Wohlgeschmaks wegen zu 8 Drachmen ein Quintchen Pommeranzenblütwasser. Zu 8 Unzen 1 Loth Zukker gibt der Milch einen süßen Geschmak. — D. Mellin gibt in seiner Prakt. Mat. Medica diese Bereitungsart der Mandelmilch an: Man läßt 12 süße Mandeln so lang in heißem Wasser über den Kolen stehen, bis man sie schälen kann, stoßt sie abgeschält in einem reinen Mörser zu einem feinen Brei, thut diesen in ein reines Läpchen und gießt nach und nach so viel Wasser zu, als man sie schwach oder stark verlangt, und seihet es, indem man das Läpchen immer zusammendrükt, durch in ein reines Gefäß, und versüßt die durchgeseihete Milch mit Zukker nach Gefallen. Soll sie külen, so muß auf auf iedes Nössel Milch 1. Quintchen Salpeter. zugesezt werden; soll sie stärken, so kann ein Paar Löffel voll Zimmetwasser sie verbessern. Saure Dinge darf man nicht zugleich gebrauchen, auch nie zuviel auf einmal machen, weil sie leicht sauer wird.

Man braucht die Mandelmilch bei Faulfiebern, Dysenterie, bei dem Husten der Auszehren=

zehrenden, Brennen des Urins, Schlaflosigkeit; überhaupt wo ein külendes, verdünnendes und zugleich einwiklendes Mittel nötig ist. In der Kolik dient sie und besänftiget die Gedärme. — 1 Quintchen Kampfer mit Tragantschleim angerieben in einem Pfund dieser Milch aufgelößt, gibt ein wirkendes Mittel, Ausschläge wieder nach der Haut zu treiben, bei Blattern und in bösartigen Fiebern. In chronischen Nervenkrankheiten und Lämungen sezt man auch noch zu dieser Mischung 2 Gran Brechweinstein *).

Das Mandelöl, (dessen man 12 Loth von 1 Pfund Mandeln erhält) ist von einem ausgebreiteten Nuzzen in der Medizin, und wegen des guten Geschmaks zum innerlichen Gebrauch das beste Oel. Es dienet in Steinschmerzen, Brennen des Urins in der krampfigten Kolik, bei Verwiklung der Gedärme, in der Bleikolik, bei genossenen Giften ꝛc. Lezteres gilt aber nur bei genossenen Mineralgiften; bei Pflanzengiften schaden die Oele. Auch sind alle ausgepreßte Oele innerlich bei bösartigen Fiebern, und wo schon eine Erschlaffung ist, ganz zu meiden. Eine schädliche Anwendung des Süßmandelöls ist auch bei neugebornen Kindern zu Abfürung des Kindpechs. — Bei genossenen Giften wird zu 4 bis 6 Loth mit

*) Baldinger, *Pharmacopaea. In addendis* p. 339.

Eiergelb abgerieben gegeben *). Wider den Bandwurm dienet Süßmandelöl vorzüglich **) Horaz Augenius heilte einen 26iärigen Mann, der eine unersätliche Freßbegierde oder sogenannten Hundshunger hatte, dessen Ursache der Bandwurm war. Er gab ihm zwei Tage nacheinander iedesmal 5 Stunden vor dem Mittagessen 1 ½ Pfund Süßmandelöl in 4 Gaben, iedesmal nach einer viertel Stunde, und sogleich giengen mehr als 25 Ehlrn Bandwurm ab ***). Einem Bauer, der einige Tage Blut gebrochen und über heftiges Drukken im Magen sich beklagt, gab Riverius 4 Loth Süßmandelöl, worauf er eine Menge geronnen Blut und zugleich einen Blutigel weggebrochen, den er mit Bachwasser verschlukt hatte ****). — Aeußerlich dienet das Süßmandelöl zu Klistiren und Einreiben, es erfrischet die Glieder, lindert die Schmerzen, reiniget die Haut, erweichet die harten Geschwulste und ist fürtreflich wider den Krampf und Zukkungen *****). In Ohrenschmerzen von verhärtetem Unreinigkeiten des Gehörganges, wird es

*) Moench. System. Lehre von den Arzneymitteln. *pag.* 86.

**) Sammlungen auserlesener Abhandl. praktischer Aerzte. 8. Band.

***) D. Mellin. *Pract. Mat. Med.* p. 77.

****) Ebendaselbst p. 279.

*****) Plater. *Tom. I. Prax. C.* 2.

es auf Baumwolle getröpfelt und in das Ohr gelegt *).

Der Mandelsirup ist auch ein gutes Mittel, wenn es recht bereitet ist, wobei es darauf ankommt, daß der öligte Theil nicht abgeschieden wird. Er ist der einzige Syrup, den man als einen einwiklenden und närenden Syrup benuzzen kann. Er dienet vornemlich das Jalappenharz aufzulösen, eben so wie das Eiergelb. 2 Quintchen lösen 2 bis 3 Gran vollkommen auf. Eine Milch davon zu machen ist 1 Quintchen zu 2 Loth Wasser hinlänglich. — Geschälte Mandeln mit sehr wenigem Wasser zu einem feinen Teig gestoßen, ist die sogenannte Pasta Amygdalarum. — Das Mandelbaumharz hat eine Kraft die Säfte zu adstringiren und zu verdikken, und dienet daher beim Blutspeien und Blutharnen, lindert die Leibschmerzen bei der rothen Ruhr, und wird auch wider den Stein gerümt.

Für Lungensüchtige und andere, denen der Kaffe nicht wohl bekommt, sind ihrer Gesundheit sehr dienlich folgende drei Arten Mandelgetränke:

1) Der Mandelthe.

Man nimmt ein halbviertel Pfund halbbittere und halbsüße Mandeln, röstet sie kastanienbraun, nachdem vorher die Haut durch auf-

*) Moench, Syst. Lehre von den Arzneymitteln p. 86.

aufgegossenes heißes Wasser abgelöset worden, stößt sie in einem steinernen Mörser, hängt es in einen Beutel in die Kanne, und gießt kochend Wasser, wie gewönlich beim filtrirten Kaffe darüber, so giebt es einen schönen klaren goldgelben The.

2) Der Mandelkaffe,

Die Mandeln werden ganz schwarz geröstet, und fast wie verbrannt, und ferner nach Art des Kaffe bereitet. — Weil sie sehr ölig sind, wollen sie mehr als Kaffebonen geröstet sein.

3) Der Mandelade, oder Schokolade von Mandeln.

Dieser ist sonderheitlich vortreflich närend, erfrischend und stärkend, und nicht allein zur Delikatesse, sondern auch für Schwindsüchtige sehr dienlich. — Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, röstet sie in einer eisernen Pfanne recht braun, wischet sie sauber ab, zerstößt sie in einem Mörser und querlt es in siedender Milch. Nimmt ferner 1 bis 2 Eiergelb, das in ein wenig kalter Milch besonders zerschlagen, läßt das vorige wieder aufsieden, und thut ein wenig gestoßene Nägelein und Zimmt und nach Belieben etwas Zukker daran. — Dazu dienen auch die geröstete Mandeln von den Zukkerbekkern, die bereits mit Zukker und Gewürz überzogen sind, und ist desto geschwinder fertig.

Das

Das Holz des Mandelbaums ist sehr hart und bisweilen mit schönen Adern durchwachsen, und ist zu eingelegter Arbeit sehr dienlich.

Zu §. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung des Mandelbaums.

Mandelbäume aus Kernen erzogen, können Bäume von verschiedenen Sorten geben, mit süßen oder bittern Mandeln, mit großer oder kleiner Frucht, mit harter oder dünner Schale. Auch sind solche Bäume niedlicher in Ansehung des Erdreichs und der Witterung. Es bleibet daher die beste und leichteste Art der Fortpflanzung des Mandelbaums das Okuliren auf Pflaumenstämme, sonderheitlich der kleinen damaszener Art. Die Augen bekleiben gar gerne und bleibt unter vielen fast kein einziges aus. Die Triebe wachsen auch sehr stark, und wenn um Johannis ein Aug eingesezzet worden, so ist das daraus erwachsene Reis bis Herbst oft 2 Ellen lang, so daß man, so zu sagen, in einem viertel Jahr einen Mandelbaum erziehen kann, wenn man die Krone eines jungen Pflaumenbaums um Johannis beäugelt. — Will man aufs schlafende Aug okuliren, so muß es so spat, als möglich, geschehen, weil die Augen gerne auslaufen, und durch den Frost im Winter leicht verunglükken.

Ein

Eine warme Lage und gutes Erdreich, das dem Pflaumenbaum behaglich, ist dem Mandelbaum zur Beibehaltung und Verbesserung seiner Art Früchte nötig, sonst artet er bei einem schlechten Erdreich in die bittere Mandel aus. Deswegen hat schon **Plinius** und **Aristoteles** geschrieben, man solle im Früling (besser im Herbst) Schweinemist zu den Wurzeln legen, denn das mache die bittern Mandeln süß, größer und fetter. — (Eben so gut ist das Begiesen der Wurzeln mit Mistpful).

Ist der Mandelbaum aus einem Mandelkern erzogen, oder auf einen Mandelstamm oder Pfirschen veredelt, so muß er einen warmen, leichten und tiefen kiesigen oder sandigen Boden haben; in einem feuchten und fetten, kalten, leimigten Boden thut er nicht gut, und sezzet darin gerne Harz an. Zu einem feuchten Boden veredelt man ihn auf Pflaumen. — Mandeln, auf Mandelwildlinge veredelt, müssen mit Pfälen unterstüzzet sein, weil sie keine haltbare Wurzeln haben. — Auch lassen sich solche Stämme nicht gut versezzen, sondern man stekket rathsamer den Kern der Mandel auf den Plaz, wo sie sollen veredelt werden und der Baum stehen bleiben.

Will man **Mandeln stekken** zu Wildlingen, so geschiehet solches mit der Schale, wenn auch die grüne noch daran ist. Man erwälet dazu Mandeln mit den dünnesten Schalen, und die frisch oder nicht vieliärig sind. Entweder

weder legt man solche, sobald sie im Herbst reif sind, schichtenweis in Töpfe mit feuchtem Sang, wie die Kastanien, läßt sie den Winter über keimen und stekt sie sodann im Früling in die Erde; oder man legt sie im Früling etliche Tage in Wasser, und stekt sie hernach 4 Zoll tief in lokkeres Erdreich, welches den Sommer über bei trokkener Witterung öfters begossen werden muß.

Es ist keinem Fruchtbaum so sehr eigen, als dem Mandelbaume, in seiner Ausartung oder im Verändern seiner Frucht, sich nach seinem Erdreich und Lage zu richten. Ist bedes sehr schlecht, so kann die süße Mandel, sogar in die wilde bittere Mandel ausarten. Ist Lage und Boden nicht etwas gering, so kann die Mandel von großer bitterer Frucht und mürber Schale, die große bittere Mandel mit harter Schale werden, oder diese leztere in die kleine bittere Mandel ausarten. Der Krachmandelbaum, oder die süße große Mandel mit dünner Schale (auch Frauenzimmermandeln, oder Jordansmandeln genannt, dessen Blätter breiter, kürzer und naher beisamen sind, als der gemeinen Sorten) kann in die Mandel mit harter Schale ausarten, wie er denn auch im Alter Mandeln mit etwas härterer Schale bringt: oder er artet in kleinere Frucht mit mürber Schale aus. Diese heisen auch Sultansmandeln, und sind häufig in der Provence. — Die Mandel mit großer süßer Frucht und harter Schale dienet besonders gut

zur

zur Bekleidung der Bogenlauben, weil sie im Früiahr bei ihrer Blüte, die groß und schön ist, ein herrliches Ansehen geben, auch viele Früchte tragen.

Mandelbäume tragen schon im dritten Jahr, und ie älter sie werden, ie mehr tragen sie Früchte. — In ihrer ersten Jugend, nachdem sie die Krone gebildet haben, muß man die inwendig austreibenden gelben Schosse fleisig und beizeiten wegschneiden, weil sie an der Fruchtbarkeit hinderlich sind. — Im Blühen des Mandelbaums soll man um denselben nichts arbeiten, daß er nicht erschüttert werde, als welches der Blüte nachtheilig ist. — Bei uns wird der Mandelbaum nicht alt, so wie der Pfirschenbaum, ist aber auch bald erzogen.

Zu §. 3.

Vermehrteres Register der Sorten Mandeln, welche auch hier in Kronenberg hochstämmig- und zwerg erzogen werden.

Man sucht ferner anzupflanzen:

6) Die Pfirsichmandel. *Amygd. Persica.*

Dieser ist ganz wahrscheinlich durch die Befruchtung eines Pfirschenbaums entstanden, mit dem er so nahe verwandt ist, und hat etwas vom Pfirsichbaum an sich. — Er hat überall an den Aesten zweierlei Früchte vermischet. Einige sind dik und rund, sehr fleischig und saftig,

saftig, wie eine Pfirsche, aber der Saft ist herb und nur zum Einmachen zu gebrauchen: Andere sind lang, und haben eine trokkene und harte grüne Schale, die wie bei den Mandeln gegen Ende des Oktobers aufspringt, wenn die Frucht reif ist. Bede Arten Früchte haben einen dikken Stein, der keine Erhöhungen hat, wie ein Pfirschenkern, und die Mandel darinnen ist süß.

Die Sommerschosse dieses Baums sind grün: Seine Blätter das Mittel vom Pfirschen und Mandelblat, glat, schmal, weislich grün und am Rande sehr fein ausgezakt: die Blumen sehr groß, fast weis, mit etwas ganz wenigem Roth.

7) Der Indianische Zwergmandelbaum, *Amygd. Indica nana.*

Dieser ist wegen seiner herrlichen Blüte mehr zur Zierde in einem Garten, als zum Nuzzen. Es ist ein Strauch, der nicht über dritthalb Fuß hoch wächst, und die stärksten Stämme nur eines kleinen Fingers dik. Er verdirbt zwar leicht, aber er pflanzt sich noch leichter durch seine Schößlinge fort, die er gar häufig austreibt. Die Triebe, an denen die Blätter wechselsweis oder eins ums andere stehen, sind gerade. In dem Winkel zwischen iedem Stengel und Blatstiel sezzen sich 1 bis 5 Knospen an, von denen ein einziger zu Holz ist. Aus einem Knospen kommen bis 4 Blumen.

men, und ein Trieb, dessen erste Blätter sich zugleich mit den Blumen entwiklen. Das macht den Strauch sehr schön. Die Blüte ist von mitlerer Farbe zwischen Rosenroth und Pfirschblüte. Die Blumen machen gleichsam einen einigen prächtigen Straus aus. Die Früchten sind klein und selten häufig vorhanden, und die Mandel ist bitter.

XI. Abschnit.

Vom Nußbaum.

Zu §. 1.

Beschreibung des Nußbaums. — Naturgeschichte desselben, medizinische Beschaffenheit.

Das Vaterland des Wallnußbaums war das mitternächtliche Asien, woher ihn zuerst die Römer, schon zu den Zeiten der Könige, nach Italien brachten. Von da verpflanzten sie ihn in ihre eroberte Provinzen Frankreichs, und breitete er sich hernach in die übrigen europäischen Länder aus. Da er einen heftigen Grad von Kälte nicht leicht ausstehen kann, und seine zarte erste Triebe durch einen einzigen Nachtfrost vernichtet werden, so sind ihme die nördlichen Länder nicht günstig. Gleichwol findet man ihn auch in Schweden. Indessen hat uns Nordamerika mit einigen sehr guten Arten Wallnüssen versorgt, die für kalte Gegenden dienlicher sind, und auch bei uns sehr gut wachsen und gedeihen. Diese sind nicht nur an sich gegen die Kälte dauerhafter, sondern da sie später ausschlagen und blühen, so leiden auch seine Früchte nicht so leicht.

Unser Wallnußbaum kommt fast in ieder Art Erdreich fort, nur liebt er keinen nassen Grund. In leimichtem Boden und in schwar-

zer Erde wächst er vorzüglich stark; aber er wird auch darin weichlicher gegen die Kälte, und hat in Ansehung seines Holzes die Natur der Eiche. Je rauer und steinigter sein Grund und Boden ist, desto fester wird sein Holz, und desto bräuner, gemaßerter und von schönern Adern wird dasselbe zum Verarbeiten. Er wächset sehr schnell, und wenn die Nuß diesen Herbst oder Früiahr gestekt wird, so ist in 2 Jahren der iunge Baum schon über Mannes hoch. Er artet nicht leicht aus, es seie denn im schlechtesten Erdreich, daher es eine überflüßige Mühe wäre, ihn zu pfropfen oder zu okuliren.

Die medizinischen Kräfte der Wallnüsse belangend, so leget ihnen Galenus *) eine giftwiderstehende Kraft bei, wenn sie vornemlich mit frischen Rautenblättern gegessen werden. Ant. Mizald. *in Hort. Med.* rühmet als eine sehr trefliche giftwiderstehende Arznei, womit er auch zu Pestzeiten vielen Leuten geholfen habe, welche bestehet aus zwo troknen Nüssen, zwo troknen Feigen und zwanzig frischen Rautenblättern, mit ein wenig Salz untereinander gestossen. — Hippokrates und Dioskorides behaupten, der häufige Genuß der Wallnüsse füre die Würmer ab. Amatus ließ sie nüchtern zur Vorbauung essen. Felix Plater wußte aus Erfahrung, daß eine wäßrigte Abkochung der grünen Schalen die Spul-

*) L. 2. de Alim. Fac. C. 28. & L. 2. Antidot. C. 8.

Spulwürmer abtreibe. Diese hat zu nachstehendem Mittel, welches J. Gottfried Fischer erfunden, Gelegenheit gegeben. Dieser bereitet ein wäßriges Extrakt aus den unreifen Nüßen, indem er eine beliebige Menge derselben, klein zerschnitten, in hinlänglichem Wasser eine Nacht durch maceriren, nachher einige Stunde gelinde kochen, ausdrükken, und bei gelindem Feuer zur Konsistenz eines Extrakts abdämpfen lässet. Von diesem Extrakt lösete er 2 Quentchen in 1 Loth Zimmetwasser auf, und gab von dieser Auflösung einem 2 bis 3iärigen Kinde dreimal des Tags 20 bis 30 Tropfen, etwas ältern nach Maßgabe 40 und 50 Tropfen, mit Syrup versüßt. Diese Tropfen werden 6 bis 8 Tage lang im abnemenden Monde genommen, und ieden dritten und fünften Tag ein Merkurialpurgiermittel. Tissot und Rosenstein empfelen dieses Mittel zu weiteren Versuchen *). — Für sich sind die Nüsse nicht iedermanns Kost, denn sie beschweren den Magen und sind hart zu verdauen, besonders die dörren oder trokkene, und alte: sie dämpfen auf der Brust, machen heischer, verursachen Husten, und die frischen Nüsse machen bald die Zunge wund, verursachen ein scharf Geblüt. Es kommt aber solches hauptsächlich von der gelben Haut her, die den öligten Kern umgibt, als welche zusammenziehend ist. Indessen ist eben diese gelbe Haut an den Kernen und das Kreuz oder der Sattel zwischen

*) Mellin. *Pract. Mat. Med. p.* 79.

den Kernen, gepulvert und in warmem Wein eingenommen, ein bekanntes dienliches Mittel wider die Kolikschmerzen *). Das Kreuz aus den Nüssen mit Brandwein zu einem Brei oder Salbe zerstoßen, und auf den Wirbel des Haupts gelegt, ist ein Mittel, wenn das Zäpflein gefallen oder geschwollen ist **). Aus den grünen Schalen, die auch von unreifen Nüssen genommen werden, brennt man auch ein Wasser, welches getrunken die innerliche Hizze löschet, das geronnene Blut zerteilet, die Würmer tödtet, die Fieber tilget, auch wider die Wassersucht und fallende Sucht dienet, und wider Nieren und Blasenstein gerümet wird ***). Das Pulver von dem gedörrten Nußwürstlein (die männliche Blüte) dienet wider das Aufsteigen der Mutter mit 2 oder 3 Tropfen Agtsteinöl eingenommen ****). — Das Nußöl kület, lindert und zertheilet die Geschwülste, erweichet die gespannte Sehnadern, heilet und troknet die aufgerissene Brustwarzen bei Säugenden *****). — Gegen den

*) Frid. Hoffmann. *Animadvers. in Pharm. Schroed.* l 4. S. 1. p. 491.

**) Hoefer *Hercul. Med.* f. 63. & H. Reusner, *Obs Med.* 55.

***) G. Plater. *Prax. Med. Tom.* 3. *l.* 2. *C* 13. & Laur. Hoffmann *de Usu & abusu Med. Chym p.* 110.

****) Ioh. Wittich. *Cons. & Obs. Med.* 54. & Casp. Hoffmann *l* 2. *de Med. Offic. C.* 162.

*****) F. [illegible] *Cent.* 1. *Obs.* 50.

den Bandwurm wird 4 bis 6 Loth Nußöl auf einmal, mit Alicantenwein vermischt, zu trinken gegeben, der davon gemeiniglich den dritten Tag abgehet. *). — Zur Vertilgung der Flekken in der Hornhaut der Augen werden täglich einige Tropfen Nußöl in das Auge gebracht, und nach geschlossenen Augenliedern durch gelindes Reiben des Augapfels darin vertheilt. Es würkt desto besser, ie älter es ist **). Das nußbaumen Harz oder Gummi ist eine heilsame Arznei wider die Schwachheiten der Nieren: mit Rosenwasser zerlassen und übergelegt, ist sehr gut wider hizzige Geschwüre ***). — Die frische Rinde von der Wurzel oder dem Stamm in Essig geweicht und auf die Puls gebunden ziehet Blasen auf in den Fiebern, und vermindert dieselbe ****), wie auch das Decoct der Wurzel wider das viertägige Fieber sehr gerümet wird *****). Nicht weniger der Saft oder das Wasser, so im Früling aus den Wurzeln fließt, wenn man sie anboret, wird mit großem Nuzzen auf etliche Tropfen eingegeben wider die Fieber und Hauptschmerzen. Es lindert auch die Steinschmerzen, die podagrische Schmerzen ꝛc.

*) *Commentat. de Oleis unginosis. Gaetting.* 1785.

**) Mellin *Pract. Mat. Med. p.* 80.

***) P. Bayr. *l.* 20. *Pr. C.* 7.

****) F. Platerus *l.* 2. *Obs. p.* 274.

*****) Sennert *l.* 2. *de Feb. C.* 20.

innerlich und äußerlich gebraucht *). — Die bekannte eingemachte Nüße stärken und erwärmen den erkälteten Magen, erwekken die Eßlust und helfen verdauen. — Man hält für sehr ungesund und nachtheilig, unter dem Schatten eines Nußbaums zu ruhen oder zu schlafen, weilen dieser Baum schädliche und betäubende Ausdünstungen von sich gibt, die auch den dabeistehenden Pflanzen verderblich sind, und nicht blos der dichte Schatten.

Zu §. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Es ist in vielem Betracht am vorzüglichsten, die Nüsse im Früiahr zu stekken, zumal da die Mäuse, Raben, Krähen und andere Vögel denselben besonders im Winter sehr nachstreben. Legt man aber alsdenn im Früiahr trokkene Nüsse, so gehen sie spät auf und erst nach 6. und mehr Wochen. Dadurch aber geschiehet, daß theils wieder verschiedene umkommen, theils der Wuchs der aufgehenden Stämmchen vor Winter nicht so stark sein kann, besonders bei trökkenen Sommern. Man muß deswegen die ausgesuchte gröste und schönste Nüße der Art, die man pflanzen will, im Herbst vom Baum weg mit der grünen Schale in alte Töpfe oder Kistchen mit feuchtem Sand gefüllt, Lagenweis einlegen, und

*) Sacc. *Med. Th. Pract. Consult.* I.

und im Keller stehen lassen, wie man mit solchen zu thun pflegt, die man den Winter hindurch bis gegen die Fastenzeit hin grün und zum Schälen verspeisen will. Gegen Ostern fangen sie sodenn an zu keimen, (da sie zum Genus untauglich und sehr bitter werden). Mit dem ersten Frühjahr nun werden die gekeimte Nüße, die man behutsam aus dem Sandkasten herausnimmt, daß der Keim nicht abgestoßen wird, in die feuchte Erde in Gräbchen, eine Spanne weit voneinander so eingelegt und eingestekt, daß der Keim in die Höhe stehe und sodenn mit Erde bedekt.

Das Aussezzen der iungen Nußbäumchen in die Baumschule sowol, als das Versezzen der Nußbäume geschiehet am zuträglichsten im Frühjahr, weilen diese Art iunger Bäume auf den Frost sehr empfindlich ist, und wenn sie nicht wohl angewurzelt sind, gar leicht verfrieren und verderben. — Welche Nußbäumchen aber man im Frühjahr versezzen will, sollen schon im Herbst, wenn sie ihr Laub verloren haben, beschnitten werden, was nemlich die überflüßigen Zweige betrift, aber keine Zweige verstuzzet, welches sie nicht vertragen können. Die Wunden sind alsdenn mit Baumwachs zu bedekken, weil sonst bei diesem porösen Holz leicht Fäulniß entstehet. Im Frühiahr haben die Nußbäumchen schon starken Saft; da ist ihnen das Abschneiden der Aeste, (welches iederzeit dicht am Schaft oder Ast geschehen muß) sehr empfindlich und nachtheilig.

Der Wallnußbaum fängt an im achten Jahr Früchte zu tragen, sie sind aber erst recht ergiebig gegen zwanzig Jahre.

Zu §. 5.

Vermehrtes Register der verschiedenen Nußsorten, so allhier erzogen werden.

9) Der Butternußbaum, oder der schwarze Wallnußbaum mit der länglichen Nuß.

Diesen treflichen Nußbaum haben wir auch aus Amerika erhalten. Linne beschreibet ihn: *Juglans oblonga s. cinerea foliolis undenis lanceolatis, basi altere breviori.* Er findet sich häufig wie iener der Hikorynußbaum (*Juglans alba*) in Virginien und Pensilvanien. Sowohl sein Holz als seine Frucht ist sehr vorzüglich; ienes ist hart, und das Wurzelstük hat sehr dunkle braune Masern und hin und wieder ganz schwarze Adern: Seine Nuß ist süß und delikat, und ich finde ihren Geschmak, besonders grün vom Baum, viel vorzüglicher als unserer gewönlichen besten Nußarten. Ihre Gestalt ist ansehnlich und lang, wie unserer Maisennüße, die Schale ist sehr hart und hat allenthalben Erhöhungen, wie ein Pfirsenstein.

10) Der schwarze Wallnußbaum, *Juglans nigra, foliolis quindenis lanceolatis serratis, exterioribus minoribus superaxillaribus. Linn.*

Die=

Diese amerikanische Nuß ist rund, wie unsere gemeine Nuß, und hat eine glättere Schale als obige Nro. 9. Ihr Kern ist regelmäßiger gestaltet, und auch von süßem mandelartigem Geschmak, und das Holz des Baums hat ebenfalls fast gleiche Vorzüge. Bede Baumsorten wachsen sehr schnell und sind überaus fruchtbar. Und da sie gegen den Frost harter Natur sind, auch später als unsere Nußbäume ausschlagen und blühen, so empfelen sie sehr ihre Anpflanzung, besonders in kalten Gegenden. — In dem Garten Sr. Hochfürstl. Durchlaucht, des regierenden Fürsten Wilhelm von Solms zu Braunfels, eines großen Kenners und Besizzers ausländischer Gewächse stehen beder Arten erwachsene Bäume, die schöne Früchte tragen, und sind daraus in unsere hiesige Baumschulen gekommen.

XII. Ab-

XII. Abschnit.

Vom Kastanienbaum.

Zu §. 1.

Beschreibung des Kastanienbaums. — Naturgeschichte desselben rc. Medizinische Beschaffenheit.

Der Name des Kastanienbaums, den er von Castana, einer alten Stadt in Thessalien bekommen, macht wahrscheinlich, daß er aus Griechenland abstamme; Er fande sich aber auch in den ältesten Zeiten in Persien und in den südlichen Theilen von China, und hat sich wegen seines besonders zum Bauen sehr guten Holzes sowol, als wegen der Brauchbarkeit seiner Früchten fast in der ganzen Welt ausgebreitet. Diese werden in vielen Ländern zu Brod bereitet, am Feuer getroknet und zu Meel gemalen, besonders in Toscana und verschiedenen Provinzen Frankreichs, in Corsika, Spanien rc. Ja man findet den Kastanienbaum weit gegen Norden, wiewol er allda seine natürliche Größe nicht erreicht. In Nordamerika ist hauptsächlich der Zwergkastanienbaum, (Fagus Castanea pumila Linn.) häufig, welche niedrig wächst, kleine Blätter, die auf der untern Seite weißlich sind, und kleine Früchte hat, von der Größe einer Haselnuß, die aber delikater und süßer sind, und nicht so

meelig, als die andere Art, welche der nordamerikanische süße Kastanienbaum heißt. In Pensilvanien und in den Waldungen von Südkarolina ist der Zwergkastanienbaum am häufigsten. Auch in Seeland, in Nordiütland am Ufer des Meerbusens Lymfurt trift man zeitige Kastanien auf den Bäumen an. Allein das südliche Klima ist seiner Natur das gemäßeste. Man findet ihn daher am häufigsten in Spanien, Portugall und besonders in Frankreich und Italien, wo er durch Pfropfen zu den grösten Früchten dieser Art gebracht worden, die Maronen heißen, womit ein großer Handel besonders in die nördlichen Länder getrieben wird. Man findet ganze Kastanienwälder von Konstantinopel an durch Bulgarien, die Wallachei und Moldau; die Schweiz, Elsaß ꝛc. hat einen Ueberfluß an Kastanien, und die Pflanzungen in Deutschland sind bekannt. Noch iärlich gehet eine Menge iunger Kastanienbäume von hier in alle Gegenden weit und breit aus, die überall gut anschlagen, und die Früchten selbsten werden auf Wägen und Schiffen versandt.

Die Brauchbarkeit und der Genuß der Kastanien ist sehr mannigfaltig. Außer dem frischen Gebrauch, da sie geröstet und entweder ohne oder mit Butter gegessen werden, (den aber die Maronen wegen ihrer Strenge mehr nötig haben) werden sie häufig zu Gemüsen, Brühen, Suppen ꝛc. gekocht. In Frankreich speißt man sie mit Zitronensaft und Zukker.

Auch siedet man sie in Wasser mit Rosenwasser vermischt, schälet sie und wenn sie kalt worden, werden sie breit gedrukt und mit aufgestreutem Zukker gegessen. Man bakt Brod und Kuchen davon, nachdem das Meel zu einem steifen Teig mit Wasser gekochet worden. Um ein Getränk, wie Mandelade oder Schokolade von Kastanien zu verfertigen, werden sie abgesotten und geschälet, alsdenn in Milch weich gekocht, der Brei durch einen Durchschlag gedrukt und hierauf wie ein Schokolade mit Milch, Zukker und Zimmet aufgekocht und mit einigen in kalter Milch verrürten Eiergelben gequirlet, bis er schäumet. Sie geben ferner, wie die wilden Kastanien, Stärke und Puder, und in Gegenden, wo man einen Ueberfluß hat und kein Weg zur Handlung offen ist, mästet man die Schweine damit, die noch ein besseres Fleisch davon ziehen, als von der Eichelmast. So werden in Amerika Schweine und Federvieh mit den Zwergkastanien gefüttert.

Was die medizinische Beschaffenheit der Kastanien betrift, so ist diese Frucht sehr nahrhaft für einen guten Magen, und ihr Meel noch einmal sättigender als von Korn oder Roggen, wie auch Galenus selbst bezeuget *) und sagt, daß sie zwar dikkes, iedoch nicht böses Geblüt machen. Sie sind an sich kalter und trokkener Natur, stopfen und ziehen zusammen,

*) L. de Succ. C. 8. & L. 2. Alim. Fac. C. 38.

sammen, und sind schwer zu verdauen. Wenn man daher zuviel isset, so machen sie einen harten Leib und verursachen Blähungen, zumal wenn sie in Fett gebraten oder mit Butter gespeißt werden. Sie sind daher nicht für Leute, welche zu Verstopfungen, Kolik oder Stein geneigt sind, oder einen trokkenen schwindsüchtigen Husten haben. Hingegen dienen sie in Erbrechen des Magens in allerhand Bauch- und Blutflüssen ꝛc. zu dem Ende auch in den Apotheken Emulsionen und Milche daraus bereitet werden. Die innere rothe Rinde stillet allerhand Durchbruch und Blutflüsse, besonders den weissen Fluß, und wird mit rothem Wein eingenommen *). Es wird auch diese Rinde, weil sie adstringiret, mit unter das Ungu. Comitissae gethan, womit, zu Stillung der überflüßigen Menses und der güldenen Ader, der Unterleib und die Lenden geschmieret werden.

Zu §. 2.

Fortpflanzung und Erziehung desselben.

Die Fortpflanzung und Veredlung des Kastanienbaums betreffend, so ist gezeiget worden, daß sie durch Aussäung oder Stekken der Früchte durch Pfropfen und Okuliren geschehe. — Wie sie aus Kernen gezogen und

*) Guil. Varignan. Secret. Med. p. m. 172. 204.

und solche behandelt werden, lehret das 1. Kap. §. 2. wobei noch zu erinnern, daß man alle Frühjahre die an dem Stämmchen herausgewachsene Aestchen wegschneiden müsse, weil sie sonst gerne nur einen Strauch machen, und keinen geraden schönen Stamm bilden. Man verkürze aber nie den Gipfel des Reises. Beides gilt für sie sowohl in der Pflanzschule als in der Baumschule, und wenn sie dahin versezt werden, so wird die Pfalwurzel abgeschnitten.

Bei dem Pfropfen der Kastanienbäume ist gemeldet worden, wie und warum dasselbe oft mißlich gerathe. Ich habe deswegen die oben beschriebene Baumsalbe beim Pfropfen vorgeschlagen, deren Güte ich sowol durch die Erfarung als auch durch dasienigt Geheimnis bestätiget gefunden, welches ein Baumpfropfer besizzet, dem es nie fehl geschlagen, und hinter welches ich gekommen bin. Es bestehet nemlich dasselbige aus dikkem Terpentin, Pech oder Harz und gelbem Wachs, untereinander geschmolzen. — Außerdem ist dabei anzumerken, daß zu Pfropfreisern auf Kastanien keine Reiser und Sommerladen von alten Bäumen taugen, weil sie außer der obersten Knospe selten Augen haben, die nicht entweder männliche oder weibliche Blütknospen und also untauglich sind: Sondern man muß zu Pfropfreisern entweder solche Sommerladen aufsuchen, die an iungen Kastanienbäumen zu finden: oder neue Triebe und Ausschläge von abgestümpften Bäu-

Bäumen, (da der Kastanienbaum das Abwerfen und Stümpen wie der Nußbaum verträgt) oder man muß zu Pfropfreisern Wasserschosse nemen, die entweder am Stamm oder aus der Wurzel aus der Erde hervorgewachsen, welche hier eine Ausname von andern Obstbäumen machen.

Das **Okuliren der Kastanienbäume** macht auch sehr gute Bäume von guter Art; es seie aufs schlafende Aug um Jakobi, oder aufs treibende Aug im Merz, und gehet gut vonstatten, aber nur bei folgender Kenntniß: Man erwälet zum Pfropfen aufs schlafende Aug blos Wasserschosse, die aus der Erde und der Wurzel in diesem Jahr gewachsen sind, und zwar solche die glatt sind und keine Ekken haben. Sind sie nach etlichen Jahren herangewachsen, so werden sie ausgegraben und versezzet. Sie geben trefliche Bäume, die die besten und schönsten Kastanien tragen. — Will man im Merz oder April okuliren, so erwälet man iunge ausgesezte Stämmchen, deren lezter Trieb und Gipfel rund und nicht ekkig ist, und sezzet denselben Augen von Wasserschossen oder von Reisern ein, die vorhin zum Pfropfen der Kastanienbäume angezeiget worden.

Der **Kastanienbaum** liebt einen trokkenen steinigten Boden, im guten lokkern wird er nicht sonderlich. Der hiesige Kastanienwald ist meist sehr steinig; doch befinden sich auch außer demselben sehr große Bäume in nicht steinigtem Land.

XIII. Abschnit.

Vom schwarzen Maulbeerbaum.

Zu §. 1.

Beschreibung des Maulbeerbaums — dessen Naturgeschichte, Medizinische Eigenschaften.

Den Maulbeerbaum haben die Römer so wie den Pfirschenbaum aus Persien erhalten und nach Italien verpflanzt, wo er noch sehr häufig an dessen Seeküsten zu finden ist. Ob er nun aber schon sein warmes Vaterland nicht verläugnet, so hat er sich doch ganz wohl an unser Klima gewönet; und obschon sein Wuchs und Gestalt nicht so ansehnlich ist, als vielleicht in seinem ersten Vaterland, so dauret er doch unsere Winter aus, und seine angeneme Früchten werden schön, groß und zu ihrer Zeit im September reif.

Der Saft trit bei dem Maulbeerbaum spät ein, und wegen diesem seinem spaten Trieb leidet seine Fruchtbarkeit nicht leicht durch die Frülingsfröste, da er seine Blumen und Beeren aus dem iungen Holz treibt, aber für dem Winterfrost muß man ihm eine gedekte Lage geben. — Seine Wurzeln schlägt er nicht tief und er wächst zwar langsam, aber trägt sehr frühe in seiner Jugend und schon im zweiten Jahr nach seiner Versezzung, wenn er die Krone gebildet hat.

Sein

Sein Holz ist gelb, und zu allerhand Arbeit tauglich, besonders für Schreiner und Drechsler, und nimt allerhand Beizen an. — Seine saftige süße Beeren frisch genossen sind in Faulfiebern und rothen Ruhren eine külende und der Fäulnis widerstehende Speise. Man lobt sie besonders bei der gallichten und entzündlichen Bräune, auch bei Mundschwämmchen, und zwar besonders den in den Apotheken davon bereiteten Syrup mit etwas verdünnter Vitriolsäure vermischt *). Auch wider das Gicht und Podagra soll der häufige Genuß den frischen Maulbeeren dienlich seyn **). Manche destilliren aus den unzeitigen Maulbeeren ein Wasser, zum Gurgelwasser bei verschwollenem Halse, und soll dieses Wasser auch Kindern, die mit dem Blasenstein gequälet sind, wohl bekommen. Die Wurzelrinde vom schwarzen Maulbeerbaum ist ein gutes Wurmmittel ***). Schon Dioskorides empfielt sie in Wasser abgekocht wider den Bandwurm, und Celsus mit andern Mitteln verbunden. Nicol. Andry gab sie zum nemlichen Zwek zu 3 ½ Quint auf zweimal eine halbe Stunde nacheinander früh Morgens, und Linne rümet sie ebenfalls.

*) Moench, System. Lehre von den Arzneymitteln *p.* 212.

**) Freigii *Quaest. Physic. l.* 28 *p.* 793.

***) D. Mellin. *Pract. Mat. Med. p.* 59. & Celsus *l.* 4. *de Re Med. C.* 17.

Uebrigens ist der mit Zukker eingekochte Maulbeersaft aus den Conditereien, und der Gebrauch der Maulbeeren, allerhand Getränken einen angenemen Geschmak und schöne rothe Farbe zu geben, bekannt.

Zu §. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung des Maulbeerbaums.

Unter allen Arten der Fortpflanzung bleibet das Einlegermachen oder die Absenker die beste, geschwindeste und sicherste, und hat sie schon Plinius vor 1500 Jahren gelehret. — Außerdem kann man die Wurzelausläufer, wenn sie für sich bewurzelt sind, im Frühjahr ablösen, und versezzen. — Will man es mit Stekklingen versuchen, davon auch mehrere anschlagen, so müssen es starke leztjährige Sommerschosse sein und tief in ein feuchtes lokkeres Land gestekket und die Spizze nicht verkürzet werden, sonst wächset das Stämmchen gar krüpelhaft. — Aus Samen Stämmchen zu erziehen, verursacht sehr viele Mühe und Aufsicht. — Das Pfropfen und Okuliren gehet auf weisen Maulbeerstämmen gut an, aber es muß geschehen, ehe der Saft in vollem Trieb ist, weil er sodann so häufig eintrit, daß das Pfropfreis ihn nicht fassen kann, und ersäuft.

Er

Er liebt einen lokkern und trokkenen, doch nahrhaften Boden, eine warme sonnenreiche Lage und vorzüglich Schuz gegen kalte Winde.

Zu §. 3.

Eine neue Sorte Maulbeeren, von rother Art.

2) Die Virginische Maulbeere, oder die rothe Maulbeere, mit eßbarer Frucht, Le Murier de Virginie. (Morus rubra Linn.)

Seine Beeren sind hellroth, länglich und groß, wie die schwarzen, iedoch etwas säuerlicher, aber gut von Geschmak. — Der Baum wächst höher und flötiger als der schwarze, mit aschgrauer Rinde, und blühet früher, schon im May. — Weil er den strengsten Winter aushalten kann, so verdienet er mehr angepflanzt zu werden. Er nimmt einen sandigten, mit etwas Leimen vermischten Boden vorlieb.

In Amerika ist er außer **Virginien** auch in den Wäldern von **Karolina**, **Pensylvanien** und im südlichen Theil von **Neu-Jersey** zu Hause, wo er an sonnigten Bergen stehet, und schon zu Ende des Junius reife Früchten zeiget.

Auch können Liebhaber der Seidenzucht weise Maulbeerstämme von hier erhalten.

Fünftes Kapitel.

Von Pflanzung und Erziehung einiger fruchtbaren und beliebten Gesträuche und Staudengewächse.

I. Abschnit.

Die Haselnußstaude.

Zu §. 1.

Beschreibung der Haselnußstaude. — Naturgeschichte, medizinische Eigenschaften derselben und ihre Früchte rc.

Der lateinische Namen, Corylus Avellana, füret zwar diese Staude aus Neapel, von der Stadt Avellino im Fürstenthum Benevento, weil sie in selbiger Gegend sehr häufig gepflanzet ist, und ein beträchtlicher, überaus einträglicher Handel mit ihren Früchten besonders nach Malta, Rom und Venedig getrieben wird. Sie stammt aber eigentlich aus Kleinasien, (iezo Natolien genannt) her, und wurde von den Römern die pontische Nuß, nux pontica, genannt, weil sie solche von Pontus brachten, und nach Italien,

lien, besonders häufig nach Sicilien verpflanzten, und daher auch die sicilianische Nuß heißt. Plinius gedenket derselben L. 15. C. 22.

Die Haselnüsse sind an sich warmer und trokkener Natur, ziehen zusammen und stopfen, zumal, wenn sie schon etwas alt sind. Unreife frische Haselnüsse sind ungesund und verursachen den Durchfall. — Milch, und Mandelmilch von reifen, guten, frischen Haselnüssen gemacht, thut fast eben die Dienste als von Mandeln. — Haselnüsse gestoßen, und mit vermischten kleinen Rosinen gegessen, ist solchen Personen dienlich, die eine schadhafte Lunge haben. — Das Oel aus den Haselnußkernen gepreßt, innerlich gebraucht, ist ein sehr gutes Mittel wider den Stein und Gries, und dienet solchen Patienten überhaupt der Genus der Haselnüsse *). Auch das von frischen Haselnüssen destillirte Wasser getrunken, treibt den Stein und Harn. — Sonderheitlich wird das Oel aus dem Haselnußholz, noch mehr aber aus dem Mistel, so auf Haselnußstauden bisweilen wächst, sehr gerümet, wider die fallende Sucht **), daher es auch von einigen Oleum antepilepticum genennt wird. Eben dieses Oel soll auch bei schwerer Geburt, innerlich und äußerlich gebraucht, von großer Wirkung sein ***),

*) Unzer, *de Nephrit. l.* 2. & D. Crato *l.* 3. *Cons. II.* & *l.* 5. *Cons.* 17. & 37.

**) Bald Clodii *Officin. Chym. p.* 17.

***) Sennert. *l.* 4. *Pr. Med, p.* 2. *Sect.* 69. C. 4.

auch die Wassersucht heben, und die Würmer, 2 oder 3 Tropfen eingegeben, abtreiben *). — Von den Haselstauden haben vor Alters in den abergläubischen Zeiten die Bergleute ihre Wünschelruthen geschnitten. Das mußte zu gewisser Zeit und Stunde geschehen, von Haselstauden, die auf Erzgruben gewachsen, und zwar mußten es Schosse sein aus der Erde, in einem Jahr aufgewachsen, ganz gerade und ohne Zakken. — Besser sind die Reiser und zähen Stangen zu Reifen, zu Stielen und anderem Gebrauch, und die Kolen zum Schießpulver.

Zu §. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Haselnußstaude. — Behandlung ihrer Früchte.

Die Haselnußstaude liebt einen fetten und etwas feuchten Boden, der iedoch nicht zu naß sein darf. Sie kommt aber auch in geringerem Erdreich fort. In Sicilien wächst sie meistens an kalten, bergigten und feuchten Orten.

Will man gute Arten aus Nüssen erziehen, so werden solche, wenn sie recht zeitig sind, entweder sogleich und frisch in die Erde nach der Reihe einen Zoll tief gestekt, oder rathsamer über Winter in Sand gelegt, und an einem

*) Sennert. *l.* 2. *Pr. Med. p.* 1. *C.* 11.

nem külen, doch nicht dumpfigen, sondern etwas lüftigen Ort gelegt, und mit dem ersten Früiahr oder im Februar, wenn man in die Erde kann, in Gräbchen gelegt.

Weil die Haselnußstaude ihrer Natur gemäß viele Sträuche, und stark ins Holz treibt, so werden sie endlich abgängig: Man kann sie aber veriüngen, wenn man im Herbst oder Winter das alte Holz und Stamm aushauet, und den iungen Schossen aus der Erde Luft machet, wodurch sie bald tragbar werden.

Die Zeitigung der Haselnüsse erkennet man theils an ihrem grünen Gehäus, das unten bräunlich wird, theils aus ihrer leichten Ablösung aus demselben, da auch die Nüsse alsdenn unten bräunlich sind. Weil sie aber nicht alle zugleich reif werden, so legt man sie mit ihren Gehäusen noch einige Zeit auf einen lüftigen Boden, da sie vollends reifen. Welche man aber frisch verspeisen, und etwas länger frisch erhalten will, legt man mit ihren Gehäusen im Keller in frischen Sand. — Wo viel mit Haselnüssen gehandelt wird, werden sie in Bakösen gedörret. Allein es geschiehet solches hauptsächlich, um ihnen eine bräunlichere Farbe zu geben, und die weniger reifgewordene nicht von andern unterscheiden zu können. Die gedörrten aber werden bälder ranzig oder ölicht, als die in der Luft getroknete.

Zu §. 3.

Beschreibung und Benennung der vornemsten Sorten Haselnüsse. — Ferner dahier gepflanzte:

8) Die Zwergnuß, Zwillingnuß.

Dieses ist ein sehr fruchtbarer Strauch, der süße gute Nüsse hat, worin ieder Kern gedoppelt ist.

Auch wird man noch zur Verschiedenheit anpflanzen:

9) Die Byzantinische oder türkische Nuß, Noisettier de Byzance.

Die Staude wächset zwar nicht hoch, aber die Nuß hat einen vollen, sehr süßen und guten Kern.

II. Abschnit.

Der Johannisbeerstrauch.

Zu §. 1.

Beschreibung des Johannisbeerenstrauchs. — Dessen Naturgeschichte und medizinische Kräften.

Dieser brauchbare, külende und angeneme Fruchtstrauch, der mit seinen süßsauren häufigen Beeren Gesunde und Kranke in Hizze und Durst, frisch und eingemacht erquikt, hat die Insel Zante zum Vaterland, und ist zwar erst vor ongefehr 200 Jaren von da nach England und hernach zu uns gekommen, nunmehro aber mit seinen 4. Abarten, rothen, weißen, fleischfarben oder weißrötlichen und schwarzen, fast in allen Gärten gemein und bekannt.

Sämmtliche haben sehr gute medizinische Eigenschaften und sind vornemlich külend und der Fäulniß widerstehend. Die reifen Beeren werden daher theils roh, theils gekocht und eingemacht in allen Faulfiebern, Gallfiebern und Entzündungsfiebern gegeben. Man macht in den Apotheken davon einen Rob, den Johannisbeerrob, der aus 4 Pfund ausgepreßtem Saft und 1. Pfund Zukker zur Dikke eines Mußes gelinde abgedampft, bestehet und gibt ihn unter antiphlogistische Mittel zu 2 bis 4 Loth, oder man läßt ihn auch so blos die Kranken einige Theelöffel-

voll

voll essen. Eben so sind auch die mit Zukker eingemachte Beeren zu benuzzen. — Der Johannisbeersyrup ist unter Mixturen und Tränke ein sehr angenemer Syrup, auch um die Vitriolsäure wohlschmekkender zu machen, da auf 2 Loth Syrup 1 Quint von der gemeinen Vitriolsäure gegeben wird, welches besonders bei hizzigen Fiebern, Pest, in Blattern, Blutspeien, wässerichtem Krebs des Mundes und krampfhaften Zufällen ꝛc. geschiehet *). — Die rothen Johannisbeeren sind am meisten scharf und sauer, und daher am vorzüglichsten zu allerhand Gebrauch, doch sind die die weißen und fleischfarben, die etwas süßer sind, eben so zu benuzzen.

Was nun aber die schwarzen Johannisbeeren betrift, so haben sie zwar eben die Eigenschaften, wie die rothen und weißen, nur enthalten sie nicht so viel Säure, und sind so wie auch selbst ihr Holz und Blätter von einem starken Geruch, der etwas mußkatellerartig, vieler Geschmak und Geruch aber unangenehm ist. Sie sind aber gesund, und manchen recht angenem und werden gemeiniglich roh gegessen. Meist heißen sie Gichtbeeren und der Gichtbeerenstrauch, und bedienet sich der gemeine Mann desselben wider das laufende und reißende Gicht. — Einige legen die Beeren in Brandwein, und gebrauchen des Morgens und

*) Moench, System. Lehre von den Arzneymitteln *pag.* 190. & 219.

und Abends davon wider den Stein: Andere troknen die Beere und giesen Rheinwein darüber. — Die Beeren mit Mohrenkümmel (Semen Dauci) in rothen Wein abgekocht, soll die Strangurie, oder den Harnzwang heilen *). — In der Harnverstopfung vom Stein soll nichts besser sein, als die Blätter der schwarzen Johannisbeere abgekocht und wie Thee getrunken **), welches auch Weikard als bewärt angibt ***). — Ueberhaupt sollen Zweige und Blätter reinigend und Urintreibend sein, und benuzt man sie als Absud in der Wassersucht und wässerichten Geschwulsten innerlich, und in der schleimigten Bräune zum Gurgeln ****). Auch Bergius empfielt die iungen getrokneten Blätter anstatt des Thee; haben aber einen widrigen Geschmak.

Unter dem verschiedenen ökonomischen Gebrauch der Johannisbeeren ist besonders der Wein, der, weil sie die Zukkersäure besizzen, davon bereitet werden kann, vermittelst der Gärung und Zusaz von Zukker, merkwürdig. Er wird vortreflich und übertrift gar manchen Traubenwein. Nähern Unterricht davon findet man in Germershausen Hausmutter 4. Band.

Zu

*) Forest. *l.* 28. *Obs.* 4.

**) Forest, *l.* 25. *Obs.* 19. *in Schol.*

***) Arn. Weikard *Thes. Pharm. l.* 1. *C.* 16.

****) Moench, System. Lehre von den Arzneymitteln p. 190.

Zu §. 2.

Von Fortpflanzung und Erziehung des Johannisbeerstrauchs.

Will man die Johannisbeeren von besonderer Grösse haben, so muß man sie nicht nur okuliren, und zwar von einer schönen großen Art, sondern ihnen auch eine gute, fette, schwarze Pflanzenerde geben.

III. Abschnit.

Der Stachelbeerenstrauch.

Zu §. 1.

Botanische Beschreibung des Stachelbeerenstrauchs und seiner Abarten. — Medizinische Eigenschaften desselben.

Es ist wahrscheinlich, daß die edleren Sorten des Stachelbeerenstrauchs, dessen wildes Gewächs fast in allen Hekken Deutschlands zu finden, ebenfalls mit dem Johannisbeerenstrauch von der Insel Zante nach England gekommen, weil daselbst noch gar schöne und große Arten, besonders von rothen Stachelbeeren zu finden, die bei uns noch gar selten sind, und ich deren nur in dem Dorevillischen Garten zu Frankfurt einige angetroffen habe, welche aus London dahin versezzet worden.

Was ihre medizinische Kräften betrift, so können sie ebenfalls, wie die Johannisbeeren in obbenannten Krankheiten der hizzigen Fieber *) als Speise benuzt werden, so wie die mit Zukker eingemachten. Nur muß die Schale ausgespien werden, und sind desfalls die harigten und glatten eins. Weil sie sämmtlich auch bei der vollen Reife eine kleine Säuerlichkeit behalten, so ist leicht zu urtheilen, daß sie

*) Moench, Syst. Lehre von den Arzneymitteln p. 190.

sie dienen, wo man des Anhaltens benöthiget ist. Sie widerstehen der Galle, löschen den Durst und erwekken Appetit. — Die Wurzel wird wider die Fieber gerümet, gepulvert und vor dem Paroxismus etwas davon eingenommen *). — Die zarten iungen Blätter gesotten und getrunken oder gestoßen, und den Saft eingenommen, treibet den Harn und Stein **).

Bei ihrem ökonomischen Gebrauch werden sie häufig vor ihrer Reife in der Küche benuzt, und mit Zukker, Wein und etwas Gewürz gestoßt und zu Braten gegeben. Sie werden ferner in Zukker eingemacht und eine Marmelade davon bereitet. Auch läßt sich ein weinartiges angenemes Getränk durch die Gärung und einen Zusaz von Zukker davon machen.

*) Arn. Weikard *l. 2. Thes. Pharm. C.* 5.

**) Hagedorn *Tract. de Catechu. p.* 67.

Sechstes Kapitel.

Von Anwendung der verschiedenen Arten frischen Obstes zum Brandeweinbrennen.

Es handelt zwar dieses Kapitel des ersten Theils hauptsächlich von der Benuzzung des Obstes zum Troknen, Wein und Essigmachen, wobei das Nöthigste gesagt und die Behandlung redlich gezeigt worden. Allein da §. 10. des beträchtlichen Nuzzens des Obstes zum Brandeweinbrennen nur im Vorbeigehen gedacht worden, gleichwol mancher Gegend daran gelegen ist, und die Anweisung dazu in Schriften fehlt: so wird es nicht überflüssig sein, die nöthigste Anleitung zu diesem Geschäft hierbei kürzlich mitzutheilen. — Es gibt viele Gegenden im Reich, wo das Obst bei dem geringen Grad von Zeitigung, die es in denselben erlangt, sich besser zum Brandeweinbrennen, als zu anderem Gebrauch schikt, und diese Benuzzungsart die einträglichste wäre, besonders bei hohen Getraidepreisen, und wenn überdas die Waldungen in solchen Gegenden nicht, wie meist, in schlechter Beschaffenheit sich befinden.

§. 1.

Vom Brandeweinbrennen aus Aepfel und Birnen.

Da in den meisten Gegenden das Obst verhältnismäßig gegen das Getraide zu theuer ist, und daher in diesem Fall bei der Anwendung zum Brandeweinbrennen den erwünschten Vortheil nicht gewäret, so ist auch die Art und Weise aus Aepfel und Birnen Brandewein zu brennen nicht sehr bekannt. —

Die Hauptsache dabei ist nun die Wissenschaft, diese Obstart gehörig in Gärung zu sezzen, (durch welche Bekanntmachung zugleich einer Auffoderung von Berlin aus ein Genüge geschehen mag).

Man stößt oder mahlt nemlich die Aepfel und Birne zu einem Brei, vermischt solchen mit Getreideschrot, rürt ihn beim Einmöschen recht wohl durcheinander, und läßt alles durch beigebrachte Hefen auf die übrigens gewönliche Weise zur Gärung bringen.

Der daraus erhaltene Brandewein hat einen guten weinartigen Geschmak, und richtet sich die Quantität des Brandeweins nach der Güte des Obstes. Je stärkern und geistreichern Wein das Obst einer Gegend gibt, desto mehr und besserer Brandewein wird auch davon erhalten.

§. 2.

§. 2.

Von Anwendung der Zwetschen und anderer blauen Pflaumen zum Brandeweinbrennen.

Die Zwetschen und andere blaue Pflaumen, besonders die Damaszenerpflaumen sind wegen ihrer Süßigkeit und darin liegendem brennbaren Geist zum Brandeweinbrennen überaus dienlich. — Sie sind besser dazu tauglich, wenn sie noch frisch, als wenn sie überzeitig und runzlich sind. Da man sie aber indessen nicht alle sogleich vom Baum wegbrennen kann, so dörfen sie nicht lange auf Haufen liegen bleiben, darauf sie sonst vor der Zeit gären, sich erhizzen und faulen, sondern sie müssen sogleich, als sie vom Baum abgeschüttelt sind, in Fässer eingeschlagen werden. Hat man viele und ein großes Faß mit einem Türchen, so wird solches, wenn es voll ist, mit dem Thürchen verschlossen. Bei andern Fässern wird der Boden ausgeschlagen, gefüllt, und wieder feste zugemacht. Es werden aber die Pflaumen nicht eingedrukt, sondern nur so eingefüllt, wie sie von selbsten zusammen fallen.

Auf diese Art eingefüllet, für der Luft verwaret, und in Keller geleget, halten sie sich Jahr und Tag zum Brennen, und kann man solches Geschäfte nach Gemächlichkeit verrichten. Will man sie aber sogleich zum Brandeweinbrennen gebrauchen, so werden sie so'fort gemalen oder gestoßen, in das Gährfaß ge-

schüttet, behebe zugedekt und an einen warmen Ort zur Gärung hingestellet, da sie in 10 bis 14 Tagen, ie nachdem sie mehr oder weniger warm stehen, reif und zum Brennen fertig sein werden.

Die vollendete gemäße Gärung hat, wie ein anderes Material zum Brandeweinbrennen den säuerlich geistigen Geruch zum Hauptkennzeichen. Ist man mit der Gärung anderer zum Brandeweinbrennen dienlicher Früchten bekannt, so wird man gar balden durch den Geruch entscheiden können, welches der rechte Grad der vollendeten geistigen Gärung auch bei dieser Obstfrucht seie, und muß hierin die Erfarung die beste Lehrmeisterin sein.

Sobald nun die Zwetschgen oder Pflaumen ihren gehörigen Grad von geistiger Gärung erreicht haben, so werden sie zum Raubrennen in die Blase oder Brandweinkessel gebracht. — In demselben werden sie anfänglich umgerüret, damit sie nicht anbrennen, und zur rechten Zeit der Helm oder Hut, aufgesezt. Der Kessel muß, wie sich selbst versteht, eine Queerhand leer bleiben, und das Feuer Anfangs stark gemacht werden, daß sie ins Kochen kommen; alsdenn aber, wenn der Kessel im Gang ist, so wird das Feuer gemildert und gehörig regieret.

Das Läutern des Zwetschgenbrandeweins hat eben die bekannten Regeln, wie bei Frucht- und anderem Brandewein. Die raue Läuter

wird

wird in ein sauber Gefäß gethan, und wenn sie zum Abziehen kommt, der Kessel wohl gereiniget: Das Feuer bis zum Sieden stark gehalten, und wenn es lauft, schnell gedämpft, der Ofen wohl zugemacht, die Zuglöcher verlegt und so fort das Feuer sorgfältig regiert, damit der Geist nicht zum Schaden wegdünste.

Ein Faß von einem würtembergischen Eimer, oder hiesige 2 Ohm (sind 160 Maas, das Maas zu 4 Pfunden) von frischen Zwetschgen gefüllt, gibt 18 Maas Brandewein, der sehr gut und stark ist, wenn das Geschäft mit Achtsamkeit und Fleiß verrichtet wird.

Die Treber, oder die im Raukessel zurük gebliebene und ausgebrannte Zwetschgen oder Pflaumen sind zum Futter für die Schweine wohl zu benuzzen, wenn sie abgekület sind.

§. 3.

Von Anwendung der Kirschen zum Brandeweinbrennen oder sogenannten Kirschengeist.

Zu diesem Produkt werden gewönlich die geringsten süßen Kirschen angewendet, nemlich die kleinen Waldkirschen, es seien rothe oder schwarze, doch geben die schwarzen den meisten und besten, überhaupt aber die Kirschen einen sehr starken und angenehmen Geist. Grössere süße Kirschensorten, die man in Gärten pflanzet, sind theils zum frischen Verkauf, theils zum Troknen von mehrerem Ertrag und Nuzzen. Herzkirschen aber geben wegen ihrem

geringen Saft sehr wenigen Geist. — Ein Faß voll Kirschen von 1 Ohm oder 80 Maas gibt ebenfalls 8 bis 9 Maas guten Kirschengeistes.

Je zeitiger die Kirschen sind, desto köstlichern Brandewein geben sie. — Die Stiele müssen wegbleiben, weil sie wegen ihrer Bitterkeit den Geist verderben und schlechten Geschmak beibringen würden.

Die von Stielen freie Kirschen werden in ein gereinigtes Faß einschlagen. Hält solches einen halben würtenberger Eimer, oder eine hiesige Ohm von 80 Maas, so werden davon etwa 12 bis 15 Maas in einem Mahltrog sammt den Kernen zermalmet und oben auf die Kirschen im Faß geschüttet. — Wenn die Steine nur zerdrukt sind, ohne ganz zermalmet zu sein, so ist es hinreichend, weil die Kerne, als öligt und bitter, den Geist nicht vermehren, sondern nur den angenehmen Persikogeschmak und Geruch mittheilen. — Die zerdrukte oder gemalene Kirschen werden aber deswegen auf die ganze Kirschen oben auf das Faß geschüttet, damit solche desto bälder in Gärung gebracht werden. Wäre aber die Menge der Kirschen groß, so müßten nicht unumgänglich davon gemalen werden, sondern es wäre hinreichend, wenn sie ein- oder zweimal im Gefäß gerüret würden.

Sind nun die Kirschen auf gedachte Weise eingeschlagen, so muß das Gefäß an einem warmen Ort stehend, sorgfältig zugedekt werden, damit

damit kein Geruch herausgehe. — Nach 14 Tagen wird die Probe gemacht, ob die Gärung ihren vollkommenen Grad erreicht habe. Diese Probe bestehet darin, daß man ein brennendes Licht in das Faß auf die zerdrukte Kirschen stellet. Löschet der gärende Dunst das Licht aus, so sind sie noch nicht reif genug zum Brennen. Läßt er aber das Licht brennen, so rüret man die Kirschen auf der Stelle, dekt sie wieder zu und greift sie den folgenden Tag an zum Brennen.

Indessen muß man darauf sorgfältig Acht haben, daß die Masse nicht zur sauren Gärung sich neige. Man muß daher nach dem Rüren sogleich mit dem Brennen fortfaren, sonst gehet in etlichen Tagen viel Geist wege Von saurer Gärung wird zugleich der wenige Geist rau und unangenem; von süßer Masse aber, oder wenn der Grad der Gärung noch zu gering wäre, wird er süß und angenehm, und wäre also noch viel vorträglicher die Kirschen noch zu iung zu brennen, als wenn sie zu sauer sind.

Haben nun aber die im Gärfaß befindliche Kirschen ihre vollkommene Reife und sollen zum Raubrennen in den Kessel gethan werden, so müssen sie iedesmal, so oft ein Brand herausgenommen wird, zuvor in dem Gärfaß gerüret werden, damit sich die Steine und Kerne zertheilen, und nicht auf dem Boden bleiben, und zulezt zusammen kommen, weil allzuviele Steine das Anbrennen verursachen.

Der Raukessel wird bis auf ein Sechstheil angefüllt, das Feuer sodann angezündet, und die Kirschen im Kessel so lang gerüret, bis er ins Kochen kommt. Hierauf wird der Hut aufgesezzet, und das Feuer gut regieret, daß die Steine sich nicht zu Boden sezzen, und das Anbrennen verursachen. Sobald es nun anfängt zu laufen, wird der Ofen zugemacht, damit blos die Kohlen den Brand treiben.

Mit dem Läutern des Kirschengeistes hat es eben die Bewandnis, wie bei dem Läutern überhaupt, und vom Läutern des Zwetschgenbrandeweins vorhin gemeldet worden.

Die Treber der Kirschen sind für die Schweine.

§. 4.

Von Anwendung der Ebereschen, Vogelbeeren oder Vogelkirschen (Sorbus Sylvestris) zum Brandewein.

Eigentlich gehörte diese Frucht nicht in diesen Traktat, weil sie nicht unter das Obst, wenigstens nicht unter das sogenannte zame Obst, zu rechnen ist; doch möchte manches dasselbe auch hier suchen. — Es geben aber die Vogelkirschen einen besonders vorzüglichen Branndewein von sehr angenemem Geschmak.

Die Gärung derselben, als die Hauptsache, betreffend, so werden die zeitige Vogelkirschen, nachdem sie von den Stielen abgezupft sind, ganz klein gestampft, darauf in ein aufgeschlagen Faß gethan, lauwarmes Wasser so viel

viel darauf geschüttet, daß es die Beeren oben bedekke, zur Gärung wohl zugedekt und an einen warmen Ort gestellet. Nach ohngefehr 14 Tagen wird der säuerlich geistige Geruch zeigen, ob die Gärung vollkommen seie. — Wenn man 3 oder 4 Mesten Vogelkirschen hat, (4 Mesten sind ein halbes Malter, das Malter Gersten zu 160 Pfund gerechnet), so wird alsdann eine Meste Malzschrot mit lauwarmem Wasser angerürt, und alsdann ohngefehr 7 Maas heiß Wasser darauf geschüttet. Wenn dieser Mösch gehörig verkület ist, so wird demselben die Hefen gegeben, und hierauf nach vollkommener Gärung das Gut zu den sauren Vogelkirschen geschüttet, und sogleich, wie der Fruchtbrandewein gebrennet.

§. 5.

Bewärter Versuch, aus gelben Rüben (Möhren, Carotten, Daucus Carotta Linn.) Brandewein in beträchtlicher Menge mit Vortheil zu brennen.

Dieses wohlfeile, gesunde und in den meisten Gegenden zu pflanzende bekannte Gewächs kann bei hohem Fruchtpreis viele Ersparnis geben, und liefert einen sehr guten Brandewein. — Der Versuch und die Verfarungsart war folgende.

Die aus dem Akker im Herbst ausgegrabene frische gelbe Rüben oder Möhren wogen nach abgeschlagenem und abgeschütteltem gröbsten Schmuzze 2112 Pfund.

Nachdem man sie auf einer Tenne oder Boden oder unter einem lüftigen Schoppen 3 Tage lang abwelken lassen, hatten sie am Gewicht etwas verloren, und man schnitte nun von den Wurzeln die dünnen Spizzen und Fasern und das grüne Kraut ab, und kochte die ganze Quantität gelbe Rüben mit 162 Maas oder 216 Quart frischem Flußwasser etwa dreiviertel Stunden lang zu einem Brei, indem man die mürbe gekochten Möhren mit einem großen Holze im Kessel zerrieb.

Nun ward aus den gelben Rüben der Saft ausgepreßt, und dieser Saft nebst der Brühe, worin man die Möhren gekocht hatte, mit etwas Hopfen gekocht und nach 5stündigem Kochen ins Külfaß gethan.

Nachdem diese Brühe bis zum 66 Grad nach Fahrenheits Wärmemesser (15 Grad nach Reaumürs Thermometer) abgekült war, gab man der ganzen Menge 6 Quart Hefen. Es gohr in einem mäßig warmen Zimmer 48 Stunden lang und war nun bis auf den 58sten Grad Fahrenh. ($11\frac{1}{2}$ ° Reaum.) abgekült, da denn die Hefen zu Boden fiel.

Hierauf nahm man wieder 36 Maas oder 48 Quart ungegornen Möhrensaft von derselben Bereitung, erwärmete denselben, und goß ihn in die bereits gegorne Möhrenbrühe; da sie abermals bis auf 66° Fahrenh. oder 15° Reaum. stieg, und von neuem anfieng 24 Stunden lang zu gären, und als sie nun auf 58 Grad Fahrenh. ($11\frac{1}{2}$° Reaum.) wiederum

derum gefallen und die Hefen zu Boden gesunken war, faßte man alles auf 4 halbömigte Fäßchen, oder 4 halbe Oxhofte im Brandenb.) welche Operation eine neue Gärung binnen 3 Tagen auf den Fäßern zuwegen brachte. So lange die Gärung vor sich gienge, mußte die Luft im Brauhause auf den 44 und 46 Grad Fahrenh. oder 5 und 6 Grad Reaum. von Wärme erhalten werden, weshalb man bei zu kalter äußerlicher Witterung diesen Grad von Wärme durch Heizen zu erhalten suchte.

Diese gegorne Flüßigkeit destillirte man, und sie gab 150 Maas oder 200 Quart Vorbrand oder Läuter, welcher nach einem nochmaligen Ueberziehen 36 Maas oder 48 Quart starken Geist lieferte, welches gewis eine ansehnliche Menge ist, indem 10 Pfund gelbe Rüben oder Mören 3 Schoppen oder 1 Quart Vorbrand und $\frac{3}{4}$ Schoppen oder ein halb Nössel Geist gaben.

Die Treber, oder das übrig gebliebene von den ausgepreßten gelben Rüben wog noch 672 Pfund, welches nebst dem abgeschnittenen Kraut und den Spizzen der Rüben, so wie auch 342 Maas oder 456 Quart Spülig den Schweinen ein gedeihliches und von ihnen begierig gefressenes Futter darbot, welches mit zu der Berechnung des Nuzzens kommen muß, um von allen den Vortheilen zu urtheilen, die bei diesem neuen Material zum Brandewein vorkommen.

Sieben-

Siebentes Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume: Schädlichkeiten an denselben und ihrer Blüte und Früchten.

Zu §. 1.

Von Krankheiten iunger und alter Bäume und deren Kur.

Der Aussaz der Bäume oder die Räude kann sowohl von Beschneidung der Aeste und Zweige zu unrechter Zeit herrüren, dadurch eine Störung in dem Lauf der Säfte entstehet, als auch und zwar vornemlich vom Moos, das der Rinde seine Säfte entziehet. — Man muß die äußere schieferige Rinde abschaben, iedoch ohne Verlezzung der dahinter befindlichen lebendigen Rinde, sodann den abgeschabenen Baum mit Kühmist, oder, welches noch besser ist, mit Leimen und Spreu, mit Ochsenblut zum Mörtel gemacht, übertünchen. —

Will es mit einem iungen Baum nicht fort, es seie von Kern oder Steinobst, und man weiß nicht, worin der Grund liege, so schneide und verstuzze man ihn im Frühiahr aufs neue, als wenn er ganz frisch wäre gesezzet worden,

so wird er neue Kräfte bekommen und die schönsten Schosse treiben.

Zu §. 3.

Von verschiedenen den Bäumen schädlichen Thieren und Insekten.

Von den Baumläusen, welche insonderheit die Pfirschenbäume auszehren und zu Grunde richten, ist oben Kap. IV. Abschn. IX. §. 2. das nähere gemeldet.

Was aber die Blatläuse betrift, so muß man öfters bei den jungen Bäumen nachsehen, und bei Befinden, daß ihre Spizzen von diesen Insekten angefallen und die Blätter gekräuselt seien, so muß man solche abpflükken, und zertretten, ehe sich diese Insekten zu weit ausbreiten, da sie sich gar schnell vermehren.

Das gröste Verderben aber richten an den Blüten der Aepfel und Birnbäume die kleinen grauen Rüßelkäferchen, und eine Art ganz kleiner Schmetterlinge an, welche öfters fast den ganzen vor Augen stehenden und zu hoffenden Obstsegen in zwei Tagen vereiteln, und welche abzuhalten unsere menschliche Kräften und Nachsinnen zu übersteigen scheint. — Es legen nemlich diese Insekten an warmen Frülingstagen, ihre kleine fast unsichtbare Eichen an die Knospen der Blüten, ehe sie aufgehen. Aus diesen Eychen schliefen ganz kleine Würmchen aus, und fressen sich, da indessen

die

die Blütknospe herangewachsen, aber noch geschlossen ist, oder nachdem sie nur einen oder 2 Tage aufgegangen war, aber durch schädliche Thaue, oder durch die von Blizzen verursachte unordentliche Gärung in dem Saft der Triebe sich wieder zusammengezogen und geschlossen hat, — in dieselbe hinein, nären sich von den Staubfäden der Blüte, welche sie ausfressen; wodurch alsdann die Frucht verdirbt, die weisen Blätter der Blüte veste zusammenlaufen, ein brauner Buzzen wird, und abfällt, worauf alsdenn das als eine Puppe in diesem Buzzen sich befindende Insekt nach etlichen Tagen auf dem Boden sich verwandelt und in seiner Gestalt herauskommt. Wenn daher zur Aepfelblütezeit anhaltender Regen und kalte Witterung einfällt, daß die Blüte stille stehen muß, so gewinnen dadurch diese Insektenwürmchen Zeit, die Blüten zu verderben: Sind aber warme Tage und günstige Witterung, daß die Blumen in etlichen Tagen ungehindert verblühen können, so kann das Würmchen bei offener Blüte demselben nicht schaden.

Was endlich die verschiedenen Arten Baumraupen betrift, welche sich vor Winter auf den Aesten der Bäume in Blätter oder in ein Gewebe einspinnen, so dann im Frühjahr die ersten herfürkeimende Blüten und Blätter abfressen, so sind zwar in verschiedenen ökonomischen Schriften allerhand Mittel angegeben, die Mütter dieser Raupen, oder die Schmetterlinge von den Bäumen abzuhalten, daß sie ihre

Eyer

Eyer nicht darauf ansezzen können: Allein die bisher angegebene Mittel, reichen nicht hin, diese Bäum- und Blüteverderber abzuhalten, und sind theils unausfürbar, theils bloße ökonomische Scharlatanerieen, die wider die Naturgeschichte dieses Insekts laufen. — Das beste Mittel bleibt immer zur Zeit, die Raupennester auf den Bäumen im Merz fleißig aufzusuchen und zu vertilgen, wie einem Oekonomen und sorgfältigen Landwirth zustehet.

Zu §. 6.

Schädlichkeit der kalten Regen zur Blütezeit. — Vom Verfrieren der Bäume: verschiedene Warnemungen bei denselben: Mittel dem Schaden vom Frost aufzuhelfen ꝛc.

Die Bäume verfrieren theils an der Wurzel, theils am Stamm und den Aesten. Aeste und Stamm verdirbt hauptsächlich das Glatteis, das am empfindlichsten ist, und wovon die Bäume an der Mittagsseite am ersten leiden, wenn gleich Ost- und Nordwinde wehen. Dieses kommt daher, weil die Sonne in den Mittagsstunden der hellen Frosttage den an der Mittagsseite anhängenden Duft und Schnee aufthauet, dadurch die Rinde den Tag über viele Feuchtigkeit einsauget. Denn die von der Kälte zusammengezogene Haarröre und Saftröre dehnen sich durch diese erwärmte Feuchtigkeit

tigkeit aus und füllen sich an. Darauf kommt Nachts der Frost, und zersprenget sie. Daher entstehen die Brandflekken und Krebsschäden. Das sieht man hauptsächlich an krummen schiefliegenden Bäumen, wo der Schne liegen bleiben kann. Die Rinde springet ab und der Baum bekommt den Brand.

Die **Wurzeln** erfrieren, wenn die Kälte groß ist, tief in den Boden dringt und kein Schne liegt. Denn bei starkem Schne kann der Frost nicht in die Erde dringen.

Von solchen Bäumen, die in den Wurzeln erfroren sind, kann man im Frühjahr noch gute Pfropfreiser nemen. In dem kalten Winter vor 2 Jahren, wo dahier für viele tausend Gulden meist große 100 bis 200 jährige Kastanienbäume erfroren sind, wurden von manchen Pfropfreiser genommen, die gut anschlugen und grünten, und die alten Bäume, wovon sie genommen waren, befanden sich nachher erfroren und kamen nicht mehr zum Grünen. Sie starben von unten auf.

Ein Baum kann immer mehr Kälte vertragen als der andere. Hauptsächlich liegt solches an ihrer Erziehung in einer hohen luftigen Lage, dadurch die Strenge der Luft ihre Saftrören sich nicht ausgedehnt gebildet haben. — Bäume, die ein dikkes Mark haben, leiden am ersten von Frost, und solche die von weichem porösem Holz sind, das viele Feuchtigkeiten anziehet.

Oefters wird durch die strenge Kälte der in den Bäumen gefrorne Saft und Feuchtigkeit dergestalt ausgedehnt, daß die Saftrören zerspringen und die Bäume aufplazzen, wie ein gläsernes oder irdenes Gefäß mit Wasser durch den Frost berstet. Bisweilen thut es einen Knall, als ob ein Gewehr losgeschossen würde.

Solche Eisborsten an den Bäumen verwachsen nie wieder. Die Rinde ziehet nur eine Nath darüber, und bei iedem starken Frost gehen sie wieder voneinander.

Bei verfrornen Bäumen wird die Rinde auf der Mittagsseite trokken. Einige Bäume, die allzustark gelitten haben, vertroknen sogleich; andere, die weniger beschädiget, leben noch etliche Jahre kümmerlich dahin bis zu ihrem Tode. Viele erholen sich im Nachsommer und bilden unter der verfrornen Rinde eine neue sehr markige zwischen Holz und Rinde, wenn das Holz nicht angegriffen ist.

Die Nordseite an den Bäumen ist so merklich an ihrer mosigen Rinde, daß man in einem Wald, wo man sich verirret hat, daran sich Raths erholen kann, wohin man sich zu wenden habe, um gegen Morgen, Mittag, Abend oder Mitternacht zu gehen.

Das aber das Holz an der Mittagsseite der Bäume weniger hart, als an der Nordseite derselben seie, und daher alda weniger dem Frost widerstehen könne, davon kann man sich

schon durch das Vergrößerungsglas überzeugen. Die Saftrören auf der Mittagsseite erscheinen darunter größer, offener und weniger holzartig, als auf der Nordseite. Sie enthalten daher auch mehrere Feuchtigkeit, die sich ohnedem im Winter beim Sonnenschein, wodurch die Saftrören erwärmet und ausgedehnet werden, mehr dahin ziehet, da sie an der andern nicht erwärmten Seite des Stammes durch das Frieren zusammengepresset ist.

Hier erklärt sich, in wie fern man Obstbäume nach ihrer alten Lage gegen Mittag sezzen, und sie daher beim Ausheben zeichnen soll. Bei iungen zwei, dreiiärigen gepfropften oder okulirten Bäumen ist diese Vorsicht so nöthig nicht; aber bei stärker erwachsenen, die schon härteres Holz und mehr ausgebildete Saftrören haben, bei starken Bäumen, die ausgesezt und fast ganz abgeworfen und ihrer meisten und stärksten Aeste beraubet werden, ist es nötig. So auch bei wilden Bäumen, die wegen ihrer Art schwer zu verpflanzen sind. —

Unsere Obstbäume, besonders Pfirschen und Aprikosen, Kirschen und Pflaumen nemen viel öfter Schaden vom Frost, als wir glauben. Die daraus entstehende Brandflekken, die schwarzen Flekken in den Zweigen, wenn sie der Länge nach zerschnitten werden, kommen vom Frost, der allda einige Saftrören zersprenget hat, und ihr rothes stokkiges Kernholz sind Folgen vom

Frost.

Frost. Weil aber die Bäume mit diesem Schaden gewönlich noch mehrere Jahre hinleben können, und endlich langsam absterben, so verkennen wir die wahren Ursachen ihres Todes. Wir trösten uns damit; daß der Baum schon längst nicht mehr hat wachsen wollen, und bilden uns ein, er wäre natürlichen Todes gestorben. —

Für neugepfropfte iunge Bäume in den Baumschulen ist der frühe Frost im Vorwinter sehr nachtheilig, weil der Stamm spät im Saft bleibt, wegen seinem starken Trieb, besonders nach Johannis. Daher findet man sie oft erfroren bis an die Schnehöhe, und die Wurzel nicht, wenn sie mit Schne bedekt war. Im magern schlechten Grund thut der Frost nicht so viel, weil kein so starker und spätanhaltender Trieb und Wachsthum da ist, und dabei der Saft eher zurüktrit. In hochliegenden Baumschulen troknen auch die Bäume bälder aus, als im platten Lande, oder im tiefen. Jene werden zur Kälte vorbereitet, und durch die kältere Luft und Winde wird der Saft bälder zurukgetrieben.

Eine sehr erwünschte Zubereitung der Bäume überhaupt und besonders der Baumschulen auf den Winter sind die starken Morgenreife und das geringe Frieren im Spätherbst (so der Landmann das Trokenfrieren nennt). Dadurch trit der Saft in den Baumen nach und nach zurük, und wenn dieses ist, so scha-

det ihnen öfters die strengste Kälte nichts, wenn solche nicht in die Erde dringen kann, und die Wurzeln nicht verfrieren.

Eben so schädlich als die Frühfröste im Vorwinter sind die Spatfröste im ersten Frühjahr besonders bei frütragenden Bäumen, Kirschen, Pfirschen, Aprikosen ꝛc. da der Saft am ersten eintritt. Je mehr also dergleichen Bäume der Mittagssonne ausgesezt sind, oder ie wärmer sie im Winter gehalten und bedekket werden, desto gefärlicher sind ihnen die spate Frülingsfröste, weil sie durch die Wärme veranlasset werden, früher als andere Bäume ihrer Art in Saft zu treten. Wenn sodenn ihre Saftrören angefüllet sind, so zerspringen sie, wenn der Saft in ihnen zu Eis gefrieren muß.

Wenn nun aber bei einem Baum nicht alle Saftrören zersprengt sind, im Stamm und in den Aesten, so kann der im Früling zuströmende Saft wieder neue Saftrören dazwischen bilden, und den Schaden in etwas ersezzen.

Daß demnach viele von denen vom Frost beschädigten Stämmen wieder sehr starke, andere geringe Sommerschosse treiben, und viele gar nicht wieder ausschlagen, liegt sowohl an dem mehrern oder mindern Verfrieren des Stammes, als auch hauptsächlich an der geringern oder stärkern Triebeskraft desselben. So werden die iungen in gutem Wuchse stehende Bäume mit gutem Erfolg wieder aussprossen,

da alte oder kümmerlich im Saft und Trieb stehende Bäume schon im Mai ganz trokken werden. Viele gehen erst in folgenden Jahren aus. — Auch die Bäume, die sich durch einen starken Zufluß von Saft wieder erholen, werden in den beschädigten Aesten nie den Schaden wieder ganz auswachsen, und künftig durch einen weit geringern Frost desto leichter ganz getödet werden können.

Daß man aber öfters neben solchen Bäumen, die bis auf den Grund erfroren sind, andere ihrer Art siehet, die vom Frost weniger gelitten haben, und im Frühling voll Blüten und hernach voll Früchten sind, davon ist von folgenden Ursachen eine oder die andere der Grund: Entweder sind einige im Herbst noch spät gewachsen und im Saft gestanden, die also der erste Frost am meisten getödet hat: oder haben andere gleich im Frühjahr einen stärkern Zufluß von Saft gehabt, und sind also durch den Spatfrost umgekommen: oder waren andere einem stärkern Windzug ausgesezt: oder haben andere vom Glatteis gelitten: oder haben manche schon einen alten verborgenen Schaden gehabt. Auch sind oft die Mäuse schuld, die die Wurzeln benagen, wenn zumal Anfangs Schne liegt, daß der Boden nicht zufriert, besonders in den Baumschulen.

Daß bei erfrornen Bäumen bisweilen die voriärigen Sommerschosse im April noch grün sind, und wohl noch blühen, aber hernach ver-

troknen, weil der Stamm erfroren, und ihnen keinen Saft mehr zufüren kann, kommt daher, weil diese Schosse und Fruchtaugen eher als die åltern Aeste und der Stamm selbst durch die Luft ausgetroknet waren und daher nicht erfroren sind. Vom spåten Merzfrost waren also solche Båume nicht erfroren.

Schadhafte, **krånkliche Båume** sind vornemlich dem Verderben vom Frost unterworfen, ob sie schon im Herbst saftleer genug sind. Allein im Früling beim Ausschlagen der Blåtter fehlt es ihnen an hinlånglicher Zuströmung des Safts, um dadurch die vom Frost verlezten Saugröhren wieder zu beleben, und zu heilen. Wenn man im Früjahr oder Sommer von einem in frischem Wachsthum stehenden gesunden Baum einen Ast abschneidet, so wird der stark zuströmende Saft die Wunde am Abschnit zuheilen, und mit Rinde überwölben; aber bei einem schwåchlichen Baum macht ein solcher Abschnit eine Fäulung, die oft den ganzen Stamm verdirbt, weil da das Heilungsmittel in gehöriger Maas fehlt.

Zur Erhaltung der vom Frost schadhaft gewordenen **Båume** sind folgende Mittel.

1) Da eine starke Zuströmung des Safts für dieselbige das einzige Rettungsmittel ist, so muß man alles Wachsen derselben befördern, die Erde fleisig auflokkern, düngen ꝛc.

2) Man

2) Man muß keine vom Frost kranke Bäume pfropfen ꝛc. noch weniger verpflanzen.

3) Vielen nicht zu alten Obstbäumen muß man einen großen Theil alten Holzes und absichtlich das Tragholz und die Tragknospen abnemen, da er alsdann zu Kräften kommen, vieles frisches Holz und Wasserschosse ansezzen kann, und also ein größerer Zuwachs entstehet.

4) Wer nach einem kalten Winter anstatt der erfrornen neue Bäume pflanzen will, muß solche wohl untersuchen, ob sie nicht auch vom Froste gelitten haben. Das siehet man beim Abschneiden der zweijärigen Sommerlatten, an welchen alsdann das Kernholz immer roth und trokken ist. Hiebei gehet er am sichersten, wenn er aus bergichten Gegenden und aus hochgelegenen Baumschulen Bäume erwälet.

5) Alle stark vom Frost beschädigte Bäume rotte man nur bei Zeiten aus, um keine Zeit zum Ersaz des Schadens zu versäumen. Sie verderben doch gewiß in wenig Jahren, und sochen in solcher Zeit hin, daß sie doch nichts eintragen.

6) Das Holz von verfrornen Bäumen gehet in Fäulnis und wird von Würmern angegriffen. Es taugt also nicht sonderlich zum Verarbeiten, sondern dienet hauptsächlich nur zum Brand.

Achtes Kapitel.

Monatliche Obstfolge.

Es wird manchen Obstliebhabern nicht unangenem sein, eine Uebersicht zu haben, ihren Nachtisch mit ausgesuchten Sorten verschiedener Arten Obstes besezzen zu können, und auch in dieser Rüksicht eine Auswahl zu treffen, ihre Obstgärten zu bepflanzen, damit sie das ganze Jahr hindurch angenemes Obst für ihren Geschmak haben mögen. Es ergiebt sich hiebei von selbst, daß nicht nur der besondere Geschmak, den ein ieder hat, seine Wahl bestimmen wird, sondern er wird sich auch in Ansehung der Mannigfaltigkeit der anzupflanzenden Sorten nach dem Raum seiner Obstgärten, nach ihrer wärmern oder kältern, sonnenreichen oder schattichten Lage derselben und der Standplätze zu den Bäumen richten. — Da der Arten des Kern- und Steinobstes viele, und ihrer Sorten fast unzehlige sind, so wälet er die fürnemsten und delikatesten. Ist der Raum seiner Obstgärten eingeschrenkt, so siehet er zugleich auf haltbares und möglichst daurendes Obst. Es ist für ihn rathsamer, gutes dauerhaftes Obst zu pflanzen, als solches von ein wenig

nig mehrerer Delikatesse, das aber sehr passirend (nicht lange haltbar) ist. Sind sie dabei von reichlichtragender Art, so ist ihr Vorzug desto größer, zumal aber bei wirschaftlichem Obst, das man zu Wein, zum Troknen und für die Küche bestimmt. Soll mit dem frischen Obst ein Handel getrieben werden, so ist eine ihrer grösten Vorzüge die frühe Reife desselben, welche wegen Mangel an besserem Obst zu der Zeit den grösten Werth und Verschluß demselben verschaft. — Was die Lage des Obstgartens, und die Standpläzze der Bäume im freien oder an den Spalieren, Mauern, Wänden 2c. betrift, so wird er die besten Sorten Obstes auf die Morgenseite sezzen, das am spätesten zeitiget, auf die mittägliche, da hingegen die frühesten noch am besten an der Abendseite oder wohl nördlichen Lage gut thun, und wo nasse Flekke befindlich, und man gleichwol die Reihe der Bäume einhalten will, da gedeihet der Quittenbaum, und die auf Quitten gepfropfte Birnen, worunter sich diejenigen Sorten im feuchten Boden verfeinern, die ein brüchiges Fleisch haben, als Robine, Cassolette, Pfundbirn, Martin sec, spannische Winterapotheker 2c. — Er wird nach Maasgabe seines freien Plazzes oder seiner Spaliere überlegen, welches die besten Arten und ihme dienlichste Sorten zu hochstämmigen oder Zwergbäumen seien: wo er schiklich Buschbäume 2c. anbringen könne, um den Raum möglichst zu benuzzen.

Was nun hier die monatliche Obstfolge und die Zeit der Reife des Kern- und Steinobstes zum Tafelobst oder zum Frischessen überhaupt anbelangt so ist die Bestimmung auf Tage und Woche nicht ganz genau zu nennen. Die Lage des Obstgarten, die Erdart, die Jahreswitterung rc. macht oft einen merklichen Unterschied von früherer oder späterer Zeitigung. Ein Obstgarten der gegen Morgen und Mittag liegt, wird früher reifes Obst liefern, als ein westlich oder nördlicher Garten. Wenige Stunden Entfernung, besonders bei Bergen verursachen oft eine auffallende Verschiedenheit in der Zeit der Reife. In der Höhe ist es kälter, in der Tiefe aber wärmer. Der Leimenboden ist ferner kälter als der Sandboden. Die Witterung eines Jahres ist oft wärmer, oder frühzeitig warm, eines andern Jahres aber kälter, und regnichter, und von einem spaten Früiahr. Indessen kann man doch einen Masstab haben zur Zeitigungsfolge der Obstsorten, wenn man die vorhergehende Fruchtart bemerket.

Januar.

A. Aepfel.

1) Paaschappel, Osterapfel.
2) Aagtje. Agatapfel.
3) Rode Kroonappel. Kronapfel.
4) Pigeon. Taubenapfel.

5) Eng-

5) Englischer Goldpeping.
6) Calville blanche. Weiser Kalvil.
7) Fleiner.
8) Pomme Royale d'Angleterre. Englischer Königsapfel.
9) Fenouillet gris, oder Pomme d'Anis. Anisapfel.
10) Reinette courpendu gris. Der grüne Kurzstiel.
11) Reinette rouge. Rother Renette.
12) Reinettc d'orée. Goldrenette.
13) Reinette Couleur. Gedüpfelte Renette.
14) Reinette non pareille. Kleine grüne Renette.
15) Pomme d'Api.
16) Stettiner.
17) Borsdorfer.
18) Pomme de Courpendu, langer Kartheuser.
19) Brauner Matapfel.
20) Postophe d'hyver. Winterpostoph.

Anmerkungen.

Bei den Aepfeln überhaupt, als Tafelobst betrachtet, und insonderheit bei den Renetten ist zu beobachten: Wenn dieselbige inwendig nicht zähe und pelzigt, äußerlich aber nicht runzlich und eingeschrumpfelt in den spätern Monaten werden sollen, so müssen sie erstlich im Herbst nicht zu frühe und vor ihrer Zeitigung von den Bäumen gebro-

gebrochen werden. — Die rechte Zeit aber ihrer vollkommenen Zeitigung bestimmet wegen der Verschiedenheit der Jahrgänge und ihrer Witterung nicht der Kalender, sondern vorzüglich das willige Abbrechen des Stiels eines Aepfels vom Ast, wenn man den Apfel gelinde mit der Hand über sich beugt, und der Stiel leicht abbricht, und zwar so, daß der Bruch am Stiel und Aestchen glatt und gleich ist, und keine Spizzen und Ungleichheiten am Stiel und Aestchen wahr zunemen sind. Alsdenn ist solches ein Beweiß, daß die Frucht keine Narung mehr durch den Stengel oder Stiel annimmt, sondern die Wege, wodurch der Saft Gemeinschaft mit der Frucht hatte, verstopft seien und mit den Fasern des Baumes nicht mehr feste zusammenhängen.

Zweitens muß das Tafelobst, zumal das Winterobst wohl aufbewahret werden. — Das geschiehet entweder in Kellern, oder in Obstkammern, oder in Kästen und Tonnen. — Soll es sich in Kellern gut und lange halten, so müssen solche trokken sein, wovon die Bergkeller die besten sind. In feuchten Kellern verliert nicht nur das Obst seinen guten Geschmak, sondern hält sich auch nicht lange, und wird vieles faul, und stekt das gesunde an. — Hat man keinen trokkenen gesunden Keller, so dienet eine Obstkammer, die aber ein Oefchen haben muß, um bei einem hohen

Grad

Grad von Kälte das Obst durch ein ganz gelindes Feuer vor dem Frost zu sichern, und ist dabei ein Thermometer sowol wegen dem Grad der Kälte als der Wärme sehr dienlich und bequem. In einer solchen Obstkammer werden Stellagen wie Repositorien an den Wänden aufgerichtet, darauf die Sorten Obstes gesondert liegen können, welches zugleich für das Auge ein ergözendes Naturalienkabinet vorstellet. Auf solchen Repositorien (dergleichen auch in den trokkenen Kellern errichtet werden können), wird das Obst aufgestellet und zwar auf die Blumen und den Stiel in die Höhe. Zu einer sanften Lage erwälet man entweder Moos, oder Hechsel, oder Kleie, aber alles das sorgfältig trokken. Wird aber das Obst in der Fruchtkammer nur blos aufgeschüttet; und auf den platten Boden gelegt, so wird etwas reines trokkenes Rogenstroh untergeleget. Harte Sorten Aepfel können dikke auf einander liegen, z. E. Borsdörfer, Stettiner, Kartheuser ꝛc. aber Renetten, englische Königsäpfel, und dergl. die ein mildes Fleisch haben, können es nicht alzuwol, wenigstens nicht lange vertragen: sie drukken einander und werden flekkig und unscheinbar. Aus der Obstkammer muß aller fremde Geruch entfernt sein, wie auch die Quitten, weil sonst der Geschmak des Obstes sehr verdorben wird. Will man einigen Sorten Aepfeln, unter andern den Borsdörfern, einen

nen angenemen Muskateller Geschmak machen, so lege man eine Anzal in eine Schachtel bei Hollunderblüte. Auch Hopfen gibt ihnen einen lieblichen Geschmak, wer davon Liebhaber ist. — Will man sein Tafelobst in Kisten und Verschläge pakken, worin sie sich wegen der geschlossenen Luft auch vorzüglich lange ia am längsten, und gut erhalten, oder in Tonnen und Fässer, die keinen fremden Geruch haben, so wird das Obst Schichtenweis eingelzget oder vielmehr gestellet, mit dem Stiel in der Höhe und iedesmal eine Lage trokkene und von reinem Stroh geschnittene Hechsel, oder Kleie dazwischen, noch besser aber Werch von Flachs ꝛc. nur aber muß solches vorher etliche Wochen wohl ausgelüftet sein, daß es keinen Geruch mehr hat; auch trokkenes reines Moos. Die Sorten Obstes, so am spätesten reifen, kommen unten zu liegen, die früher oben. Die Fässer oder Kisten werden sodann zugeschlagen. Alle 4 Wochen werden sie geöfnet durchsucht, und das Faule ausgesondert. Bei starkem Frost werden sie dahin getragen, wo das Obst vor dem Verfrieren sicher ist, wiewohl es also verwahrt minder Gefahr hat, als freiliegend in Obstkammern. Die Kammern, worin diese Obstbehälter stehen, müssen trokken und mehr kül als warm sein.

Zur möglichst langen Erhaltung des Winterobstes ist noch folgende Behandlung zu mer-

merken, daß man solches, so bald es vom Baum kommt, auf verschiedene Haufen in der Obstkammer legt, daß es verschwizze oder gäre, 2. 3. oder 4 Tage, nachdem die Witterung feucht oder trokken ist. Alsdenn wird ein Stük nach dem andern abgetroknet mit einem Tuch und etliche Tage auf Tafeln in die Sonne oder trokkene Luft gelegt, damit sie etwas austroknen, sodann verwaret. — Die Fruchtkammern die in den obern Stokwerken des Hauses zubereitet oder erwälet werden, sind wegen ihrer Trokkene für den Geschmak und Haltbarkeit des Obstes vorzüglicher als die unten im Hause, und als die im Keller.

Pomme d'Api, Nro. 15. Dieser Apfel ist erst im Jenner und Febr. wenn er gelb ist, in seiner wahren Güte und Schäzbarkeit, und zwar so ist der kleine besser als die große Varietät; Auch muß er mit der Schale gegessen werden, da er sodenn einen lieblichen Rosengeschmak hat.

B. Birne.

1) Sarazin.
2) Dauphine oder Lansac. Die Dophine.
3) Royal d'hyver. Spina di Carpi. Winterkönigsbirn.
4) L'Echasserie oder Verte long d'hyver. Lange grüne Winterbirn.
5) Bugi oder Bergamotte d'hyver. Winterbergamotte. Osterbergamott.

8) St.

6) St. Germain.
7) Virgouleuse.
8) Passe-toute.
9) Ambrette. Bisambirn.
10) Amadotte.
11) Sucrée verd. Grüne Zukkerbirn. Winterzukkerbirn.
12) Besi de Chaumontel, oder Beurre d'hyver. Winterbutterbirn.
13) Besi de Cassoy oder Petit Beurre d'hyver. Kleine Winterbutterbirn.
14) Winterbestebirn.
15) Colmar.
16) Imperiale à feuilles de Chene. Kaiserbirn mit Eichenlaub.
17) Merveilleuse.
18) Epine d'hyver. Winterdorn.
19) Bon Chretien d'hyver.

Anmerkungen.

Dauphine oder Lansac Nro. 2. Die Birnen dieser Sorte, die von mittelmäsiger Größe sind, und rötliche oder rothbräunliche Schale haben, pflegen die besten zu sein. Sie haben einen Zukkersüßen etwas Bisamhaften Geschmak.

Bugi oder Bergamotte d'hyver. Nro 5. Wenn die Birne aus einem feuchten Boden ist, so wird sie leicht teigigt; und wenn sie vor ihrer Zeitigung gebrochen werden, so bleiben sie härtlich.

St. Ger

St. Germain Nro 6. hat diese gute Eigenschaft vor vielen, daß sie nicht teigigt oder moll wird; noch daß sie aufspringt oder einen üblen Geschmak annimmt, wie viele andere Sorten.

Virgouleuse Nro 7. Wenn diese schäzbare Birne zu frůzeitig vom Baume genommen wird, so hält sie sich nicht lange, ob sie gleich auch unreif abgenommen oder vom Winde abgeworfen zart und schmelzend, doch dabei etwas zähe wird. — Sie muß ein wenig welk sein und sich am Stiel leicht eindrukken lassen, wenn sie reif sein soll. Diejenigen, welche zwar gelb, aber dabei fest und hart sind, bleiben ungeschmakt, dergleichen sich viele finden, wenn der Sommer naß gewesen, oder der Baum im feuchten Boden steht. Auch springen sie auf und bekommen räudige Rizzen, wenn sie den Sonnenstralen allzusehr ausgesezzet stehen. — Keine Birnen nemen so leicht einen fremden Geruch an als diese Sorten. — Die kleinern dieser Gattung schmekken besser als die großen.

Ambrette, Nro 9. Diese Birn hat in ihrer Art ein schmelzendes Fleisch und vorteflich parfümirten Saft; aber wenn sie in einem kalten feuchten Boden oder auf dikbelaubten Buschbäumen gewachsen ist, so bekommt sie einen grusichten unangenemen Geschmak.

Besi de Chaumontel oder Beurré d'hyver Nro. 12. Diese Birne kann man im Winter fast nicht genug für dem Frost in Acht nemen. Es ist keine Birne so empfindlich auf den Frost als diese; außer dem aber dauret sie sehr gut.

Colmar Nro. 15. Diese Birne haben das Gute, daß sie nicht auf einmal, sondern nach einander reifen. Ihr Gelbwerden ist aber noch nicht der Beweis, daß sie reif seien, sondern sie müssen sich neben der Blume etwas weich drukken. — Sie bleiben unschmakhaft und griesig, wenn entweder der Boden oder die Witterung nicht zuträglich sind.

Epine d'hyver Nro. 18. Diese sehr schäzbare Birn muß einen guten Stand gegen die Sonne haben, da alsdenn ihr Fleisch sehr schmelzend, süß und fast wie die besten Pfirschen von angenemem und sehr parfümirten Geschmak wird. Aber wenn sie grün bleibt, so hat sie keinen guten Geschmak und ist schlecht.

Bon Chretien d'hyver. Nro. 19. Diese gute Tafelbirn hält sich sehr lange und bis auf Pfingsten, wenn sie gut aufbewaret wird, wovon vorhin gemeldet worden. Manche davon, besonders die kleinen, wollen im Reisen nicht gelb werden; diese taugen sehr gut in die Küche, und werden im Kochen schön roth. — Es ist einer der fruchtbarsten Bäume.

C. Nußartige Früchte.

1) Baumnüsse.
2) Kastanien.
3) Mandeln.
4) Haselnüsse,
   a) Barzellonische.
   b) Lamberts = oder Zellernüsse.
   c) Blutnüsse.
   d) Zwergnüsse.

Anmerkungen.

Baumnüsse Nro 1. können bis diesen Monat hindurch und den folgenden zum Schälen frisch und süße erhalten werden, wenn man sie vom Baumweg mit der grünen Schale, die aber unaufgesprungen sein soll, schichtweise in frischen feuchten Sand in Töpfe oder Fäßchen legt, und im Keller aufbewaret. Man kann die Nüsse auch von der grünen Schale befreiet auf gedachte Art im Sand frisch aufbehalten, und sehen solche äußerlich besser aus; nur muß alsdenn der Sand stets feucht erhalten werden. — Trokkene Nußkerne schmekken am besten, wenn sie mit Borsdörfer Aepfeln gegessen werden.

Kastanien Nro 2. werden zwar im Oct. reif, sie lassen sich aber (außer, daß man sie trokuet und zu den Speisen aufbewaret) auch frisch bis an das Früiahr erhalten, wenn man solche, die noch in ihren

stachlichten Gehäusen beim Schwingen vom Baume geblieben sind, in den Kellern hinschüttet, wo keine Mäuse dazu kommen können.

Mandeln Nro 3. als welche auch im October reifen, können ebenfalls wie die Nüsse lange frisch erhalten werden, wenn man sie auch auf gedachte Weise mit ihrer grünen Schale in frischen Sand legt, und im feuchten Keller stehen läßt.

Haselnüsse Nro 4. kann man eben auch lange frisch haben, wenn man sie in ihrer grünen Bedekkung läßt, und sie im Keller auf den Boden in Sand legt. Und so lange die grüne Bedekkung ihre grüne Farbe behält, gibt man sie in und mit derselben zu Tische. — Sie mögen aber grün oder trokken zum Nachtisch bestimmet werden, so muß man sie recht reif und vollkommen abnemen, sonst schwindet der Kern zu sehr und die Frucht, die bei Liebhabern den Mandeln vorstehet, wird ihres guten Ansehens für den Nachtisch beraubet.

Die Blutnüsse Nro c. welche vorzüglich vor den andern den Leib anhalten, werden von vielen geflissentlich am Schluß des des Nachtisches, oder nach laxierenden Speisen und Getränken, z. E. nach dem Genuß vieler Trauben nach dem Trinken des süßen Mostes rc. gegessen, um einen davon entstehenden Durchfall zu verhindern.

Fe-

Februar.

A. Aepfel.

1) Paaſch Appel.
2) Aagtje.
3) Rode Kroon Appel.
4) Pigeon.
5) Engliſcher Goldpeping.
6) Calvilſe blanche.
7) Fleiner.
8) Royale d'Angleterre.
9) Fenouillet gris, oder Pomme d'Anis.
10) Reinette Courpendu gris.
11) Reinette rouge.
12) Reinette dorée.
13) Reinette Couleur.
14) Reinette non pareille.
15) Pomme d'Api.
16) Stettiner.
17) Borsdorfer.
18) Pomme de Courpendu. Langer Kartheuſer.
19) Brauner Matapfel.
20) Poſtophe d'hyver. Winterpoſtoph.

Anmerkung.

Der Borsdorfer Nro 17. hat zwar ſeine Dauer nach der beſten Güte und ächten Geſchmak nur bis Neuiahr. Allein es gibt unter dieſer Sorte von kleiner und mitlerer Größe, welche Warzen und raue graue Flekken haben, die

sie oft halb umgeben. Diese sind härter und reifen viel später als die andern, und dauren bis in den Februar hinein. Ueberhaupt sind die mittelmäsig große Borsdörfer die besten von Geschmak, und übertreffen die großen an dem eigentümlichen Parfüm dieses schäzbaren deutschen Apfels. Eben so ist es auch mit den Pepin, deren kleine Gattung am Geschmak ersezzen, was ihnen an der Größe abgehet.

B. Birne.

1) Sarazin.
2) Dauphiné oder Lansac.
3) Royal d'hyver.
4) Bergamotte Bugi oder d'hyver.
5) Bergamotte d'Hollande.
6) Bergamotte de Soulers.
7) Besi de Chaumontel oder Beurré d'hyver.
8) Besi d'Echasserie, oder Verte long d'hyver.
9) Epine d'hyver.
10) Sucrée verd.
11) Imperiale à feuilles de Chene.
12) Colmar.
13) Ambrette.
14) Merveilleuse.
15) Bon Chretien d'hyver.
16) Besi de Cassoi, oder Petit Beurré d'hyver.

17) Win-

17) Winterbestebirn.
18) Kronbirn.

C. Nußartige Früchte.

1) Baumnüsse.
2) Kastanien.
3) Mandeln.
4) Haselnüsse.
   a) Barzellonische.
   b) Lamberts- oder Zellernüsse.
   c) Blutnüsse.
   d) Zwergnüsse.

Merz.

A. Aepfel.

1) Paasch Appel.
2) Goldpeping.
3) Pigeon.
4) Royale d'Angleterre.
5) Pomme d'Api.
6) Reinette Courpendu gris.
7) Reinette dorée.
8) Reinette non pareille.
9) Reinette Couleur.
10) Calville blanche.
11) Stettiner.
12) Brauner Matapfel.
13) Postoph d'hyver. Winterpostoph.

B. Birne.

1) Sarazin.
2) Bergamotte d'Hollande.
3) Bergamotte de Soulers.
4) Bugi oder Bergam. d'hyver.
5) Royale d'hyver.
6) Besi de Chaumontel, oder Beurré d'hyver.
7) Colmar.
8) Besi d'Echasserie oder Verte longue d'hyver.
9) Imperiale à feuilles de Chene.
10) Citron d'hyver. Winterzitronenbirn.
11) Bon Chretien d'hyver.
12) Kronbirn.

April.

A. Aepfel.

1) Paasch Appel.
2) Pigeon.
3) Goldpeping.
4) Pomme d'Api.
5) Reinette Courpendu gris.
6) Reinette Couleur.
7) Reinette non pareille.
8) Reinette dorée.
9) Stettiner.
10) Calville blanche.

11) Po-

11) Postophe d'hyver. Winterpostoph.
12) Brauner Matapfel.

B. Birn.

1) Sarazin.
2) Bergamotte d'Hollande.
3) Bezi de Chaumontel.
4) Bugi, oder Bergam. d'hyver.
5) Imperiale à feuilles de Chene.
6) Citron d'hyver.
7) Kronbirn.

May.

A Aepfel.

1) Reinette Courpendu gris.
2) Reinette non pareille.
3) Reinette Couleur.
4) Stettiner.
5) Postophe d'hyver. Winterpostoph.

B. Birne.

1) Sarazin.
2) Bergamotte d'Holland.
3) Bugi oder Bergam. d'hyver.
4) Besi de Chaumontel oder Beurré d'hyver.
5) Bon Chretien d'hyver.
6) Imperiale à feuilles de Chene.

Anmerkung.

Wenn man nach obiger Anweisung das Obst in kleine Kisten eingepakt, und solche von Zeit zu Zeit dem Frost entzogen hat: oder das Obst in trokkenen und külen Bergkellern wohl aufbewaret worden, und übrigens dasselbe auf einem guten Grund und Boden gewachsen ist, so wird man noch immer bis daher seinen Nachtisch mit guten und schönen Früchten vom vorigen Jahr haben besezzen können. Und verschiedene Sorten, die in lezteren Monatsverzeichnissen nicht mehr sind benennet worden, werden öfters in den Frülingsmonaten noch daurend und im besten Geschmak befunden, wie z. E. *Epine d'hyver &c.* Goldpeping, braune Mat-äpfel.

Junius.

A. Aepfel.

1) Reinette Courpendu gris.
2) Reinette non pareille.
3) Reinette Couleur.
4) Stettiner.

B. Birne.

1) Sarazin.
2) Bergamotte d'Hollande.
3) Besi de Chaumontel.

Neues

Neues Obst zu Ende des Monats bei einem baldigen und warmen Früiahr.

4) Petit Muscat.
5) Kirschenbirn.

C. Steinobst.

1) Kirschen.
a) frühe Maykirsche.
b) Doppelte Frükirsche.

Anmerkung.

Obschon diese früheste gute Kirschen Maykirschen heißen, so werden sie doch bei uns noch nicht im May reif. Wenn man sie aber an Spalieren in einer guten Lage ziehet, und die Frülingswitterung etwas günstig ist, so kann man solche und wohl noch einige Sorten mehr bald im Anfang des Junius reif haben.

D. Beeren.

1) Johannisbeeren.
a) Weise.
b) Rothe.
c) Fleischfarbe.
2) Stachelbeeren.

Anmerkung.

Johannisbeeren Nro. 1. werden gewönlich gegen Mitte und Ende Junii reif, wenn sie in der Sonne stehen. Man kann sie aber

aber früher haben, und schon mit Anfang des Monats, wenn man sie an Spaliere pflanzt, und ordentlich pfleget. — Zum Roheßen sind die weissen süßer, als die rothen; zum Einmachen aber und zum Saft werden die rothen vorgezogen: auch wenn man die Johannisbeeren mit Zukker zu essen beliebt, so taugen die rothen besser, als die weissen. — Okulirte Johannisbeeren werden die ansehnlichsten und größten.

Stachelbeeren Nro 2. müssen ebenfalls einen warmen und freien Stand haben, wenn sie in diesem Monat reif werden sollen. — Ueberreife Stachelbeeren pflegt man nicht mehr zum Nachtisch zu gebrauchen, weil sie alsdenn ganz mattsüße schmekken und das mit Süßigkeit vermengte angeneme Herbe verloren haben.

Julius.

A. Aepfel.

Vom vorigen Jahre:

1) Reinette Courpendu gris.
2) Reinette non pareille.
3) Reinette Couleur.
4) Stettiner.

Neue Früchte:

5) Passe pomme d'Eté.
6) Margarethenapfel.

B. Bir-

B. Birne.

Vom vorigen Jahr.

1) Sarasin.

Neue Früchte:

2) Petit Muscat.
3) Grand Muscat.
4) Rousselet.
5) Petit Blanquet.
6) Cuisse Madame.
7) Epargne.
8) Citron de Carmes.
9) Vergouleuse d'Eté.
10) Große Johanniszukkerbirn.
11) Muscat Robert.

Anmerkungen.

Bei den Sommeräpfeln ist zu merken, daß man sie nicht am Baum darf reif werden lassen, sondern, zwar in ihrer rechten Zeitigung, aber einige Tage vor ihrer Reife abneme. Sonst gehet ihr bester Geschmak gleich vorbei, oder sie passiren, wie man zu sagen pflegt, und die Früchte nähern sich ihrem Verderben. Nimmt man solches in Acht, so werden die abgenommenen Früchte noch immer einige Tage in der Obstkammer oder im Keller gut bleiben, da man ohnehin die meisten Aepfel schon einige Tage vor ihrer rechten Reife essen kann, da sie zwar noch etwas herbe, aber doch bereits genießbar sind.

Eben

Eben diese Regel ist auch vorzüglich bei den Sommerbirnen in Acht zu nemen, daß man sie nemlich auch einige Tage vor ihrer Reife, obgleich zeitig, abneme. Wenn die Sommerbirne überzeitig werden, und bis zu ihrer völligen Reife und Genießbarkeit am Baume bleiben, so nähern sie sich viel schleuniger ihrem Verderben. Birne von zartem butterhaften, wie auch die von brüchigem Fleisch werden sodann gleich taig, oder moll. Birne die nicht vielen Saft und weiches Fleisch haben, werden mehlich: andere stokkigt, wie die Citron des Carmes &c. und gehen alsdenn in Fäulnis über.

Bei Besezzung des Nachtisches bringt man gerne Obstfrüchte von verschiedenen guten Eigenschaften zusammen. z. E. gute Sorten mit schmelzendem Fleisch; wiederum mit brüchigem Fleisch und süßem Saft; andere von säuerlichem, andere von müsquirtem Fleisch ꝛc. damit ieder Tischgenoß seinen eigenen Geschmak, der so verschieden ist, befriedigen könne.

C. Steinobst.

I. Kirschen.

1) Süße.

a) Royale tardive. Schwarze Weichsel, Herzogskirsche.

b) Royale Ancienne. Alte Königskirsche.

c) Eng-

c) Englische Erzherzogskirsche, große Frükirsche.
d) Cerise de Portugal.
e) Große Mogul.
f) Ochsenherzkirsche.
g) Gelbe Herzkirsche.
h) Ungrische Herzkirsche.

2) Säuerlichsüße.
a) Kardinalskirsche.
b) Lauermannskirsche.
c) Doktorkirsche.
d) Griotte.
e) Von der Natt.
f) Spanische Herzkirsche.

3) Saure.
a) Englische saure Herzkirsche.
b) Große Montmorency oder kentnische Kirsche.

Anmerkungen.

Zum angenemen und erfrischenden Genuß der erquikkenden und gesunden Obstart der Kirschen ist nötig, daß man sie ie küler ie besser geniese. — Man findet sie schon besser, wenn solche Vormittags, ehe sie von der Sonne erwärmet worden, pflükken lassen. Wenigstens muß man sie nach dem Abnemen vom Baume im Keller oder im Hause an einem külen Ort aufbewaren, da sie ohnedem von der Wärme, wenn sie einmal ge- pflükt

pflükt sind, bald angehen, gären und zur Fäulnis sich neigen, zumal die süßen mit weichem Fleisch.

Eben das geschiehet auch, wenn man die Kirschen, ohngeachtet des külen Orts, dikke auf einander leget. Sie müssen daher in weiten Körben, Sieben und dergleichen Gefässen ganz dünne auseinander gebreitet, und der Luft freigestellet werden. Je früher man aber die Früchte, vom Baum gepflükket, geniesen kann, desto besser schmekken sie iedesmal.

Die Knorpelkirschen, oder die mit hartem Fleisch, wie die meisten Herzkirschen haben, verlieren nicht so bald ihren ersten feinen Geschmak auf dem Lager, und behalten ihn zum längsten unter allen Kirschen, werden auch nicht so bald faul.

II. Aprikosen.

a) Abricot hatif. Frühe Aprikose.
b) Grand Abricot Sucré. Zukkeraprikose.
c) Abricot Ananas. Ananasaprikose.
d) Abricot Panaſché. Geschekte Aprikose.

Anmerkung.

Was vorhin von den Kirschen gemeldet worden, das gilt auch hier von den Aprikosen, die nun in der Mitte des Julins anfangen.

Keine

keine Frucht schmekt schlechter, als die Aprikosen, wenn sie von der Sonne erwärmet gegessen werden. Sie sind matt und fade. — Auch erfodert der gute Geschmak und die Saftigkeit der Aprikosen, daß man solche am Baum nicht überreif werden lasse, zumal diejenigen, welche nicht die saftigsten sind. Sie schmekken sonst mehlig, und sind viel saftiger, wenn sie ein paar Tage auf dem Lager nachreifen.

III. Pfirschen.

a) Avant Peche blanche.
b) Avant Peche rouge, oder Avant Peche de Troyes.
c) Petite Mignone, oder Double Troyes.

Anmerkung.

Unter allem Obst ist keines so niedlich zu behandlen bei und nach seiner Reife als die Pfirschen. — Man muß zuförderst die Zeit ihrer rechten Reife wohl zu beurtheilen wissen. Man erkennet sie an Geruch und Farbe, an der Durchsichtigkeit der Haut und am leichten Abgehen vom Stiel. Mit den Fingern darf man sie nicht drukken, als wodurch Faulflekken verursachet, oder sie wenigstens unscheinbar gemacht werden. Ferner dörfen die gepflükten reifen Pfirschen nicht übereinander gelegt werden, sonst drükken sie sich selbst Flekken; sondern man

legt sie in flache Körbe nebeneinander auf Laub, stellet sie in einer külen Obstkammer auf einem Tisch auf den Stiel, und läßt sie ein Paar Tage nachreifen. In einem feuchten Keller verlieren sie von der Güte ihres Geschmaks, in einem gesunden trokkenen Keller aber kann man sie länger, und gegen 14 Tage aufheben.

IV. Pflaumen.

a) Damas noir hatif. Frühe Damaszenerpflaume.
b) Damas de Tour.
c) Perdrigon. Schwarz, rothe, weiße.

Anmerkung.

Wenn die Sommerwitterung nicht ungünstig und zu naß ist, so kommen schon zu Ende des Jul. einige Sorten Pflaumen zur Reife, da sie die meiste Achtung haben.

D. Beeren.

1) Johannisbeeren, rothe, weiße, schwarze.
2) Stachelbeeren, weiße, rothe, grüne, gelbe ꝛc.

Anmerkung.

Die schwarzen Johannisbeeren sind nicht iedermanns Geschmak und die wenigsten lieben sie. Man mischet sie daher bei dem Nachtisch nicht unter die rothen und weisen, wie diese meist zusammen kommen, sondern

sie

sie werden besonders auf einer Schale aufgestellet, da sie auch ihre Liebhaber finden, und auch gesund sind.

August.

A. Aepfel.

Vom vorigen Jahre.

1) Reinette non pareille.
2) Reinette Couleur.

Neue Früchte:

3) Passe Pomme d'Eté.
4) Rambour.

B. Birne.

Vom vorigen Jahre.

1) Sarazin.

Neue Früchte.

2) Bestebirn, Eierbirn.
3) Cassolette.
4) Rousselet d'Eté.
5) Petit Blanquet. Honigbirn.
6) Cuisse Madame. Wadelbirne.
7) Poire Madame oder Mouille bouche d'Eté. Franzmadam.
8) Rousselet de Stoutgard.
9) L'Epargne oder Beau Présent. Die Schäzbare.

10) Royale Conſtantinople. Türkiſche Sommerkönigsbirn.
11) Citron des Carmes. Margarethen- oder Magdalenenbirn.
12) Bon Chretien d'Eté musqué. Die früzeitige Bon Chretien.
13) Virgouleuſe d'Eté.

C. Steinobſt.

I. Kirſchen.

1) Süße.
   a) Ochſenherzkirſche.
   b) Türkiſche Kirſche.
2) Süßſäuerliche.
   c) Von der Natt.

II. Aprikoſen.

a) Abricot Peche, oder de Nancy. Pfirſigaprikoſe.
b) Abricot Panaché.
c) Abricot d'Alexandrie.

III. Pfirſchen.

1. Anfangs Auguſt.
   a) Madeleine blanche.
   b) Avant Peche admirable.
   c) Pourprée hative.
2. Mitte Auguſt.
   d) Groſſe Mignonne.
   e) Belle Chevreuſe.
3. Ende Auguſt.

f) Made-

f) Madeleine rouge, oder Madeleine de Courson.
g) Chanceliere. Kanzlerpfirse.
h) Bellegarde oder Gallante.
i) Cardinale Fürstenberg.
k) Noble Peche.
l) Violettes hative.
m) Vineuse. Weinpfirse.

IV. Pflaumen.

1) Zukkerzwetsche, Frühzwetsche.
2) La St. Chaterine. Katharinenpflaume.
3) Royale. Königspflaume.
4) Perdrigon, weisse, rothe, schwarze.
5) Mirabollane.
6) Mirabellen, schwarze, gelbe, rothe.

D. Beeren.

1) Johannisbeeren.

Anmerkungen.

Die Johannisbeeren kann man auch in diesem Monat noch haben, wenn etwa ein Mangel an anderem Obste wäre, wie sich bisweilen zuträgt, oder wenn der Besizzer eines Gartens ein besonderer Liebhaber davon ist. Man darf nur eine Reihe Johannisbeerenhekke an eine schattigte Lage pflanzen. Diese Frucht hat das Gute, daß sie nicht, wie andere Obstarten, überreifet, sie wird nur delikater, der Saft mehr ver-

verdikket und süßer, dabei sie dennoch ihre erfrischende Säure behält. Auch fallen die Beeren nicht ab, wenn sie auch sehr lange hängen, und ganz einschrumpfen sollten.

September.

A. Aepfel.

1) Passe pomme.
2) Quittenapfel.
3) Calville rouge d'Eté.
4) Reinette d'Eté.
5) Rambour.

Anmerkungen.

Die Sommeräpfel sind nicht, wie die Sommerbirne, dem Moll= oder Taigwerden unterworfen, sondern halten sich etwas länger als die Sommerbirn. Endlich werden sie trokken und gewissermaßen stokkigt.

B. Birne.

1) Beurré blanc, oder Doyenne. Weisse Butterbirn.
2) Beurré rouge. Rothe Butterbirn.
3) Grosse Blanquette.
4) Rousselet de Rheims.
5) Epine d'Eté. Sommerdorn.
6) Verte longue panachée.
7) Bon Chretien d'Eté.

8) Poire Madame Mouille bouche d'Eté.
9) Bergamotte d'Eté. Sommerbergamott.
10) Beurré d'Angleterre. Engl. Butterbirn.
11) Rousselet de Stoutgard.
12) L'Epargne.
13) Bestebirn, Eierbirn.

Anmerkungen.

Beurré blanc Nro I. ist eine sehr beliebte gute Herbstbirn; Nur muß man sie in dem Zeitpunkt ihrer besten Reife verspeisen, der kurz ist, und sie nicht zu lange liegen lassen, sonst wird sie sandig und verliert ihren Saft. Das beste ist, daß sie nach einander reifen und nicht auf einmal. — Man muß auch die Beurré blanc niemals gleich nach der Beurré gris essen, sonst wird sie um alle ihre Annemlichkeit kommen und auch im vollkommensten Zustand ihrer Reife ungeschmak sein.

Von Rousselet de Rheims Nro 4. sind die Früchte mittlerer Größe die besten.

Verte longue Panaschée Nro 5. wird leicht mehlig, wenn der Baum in einem feuchten kalten Boden stehet.

Bergamotte d'Eté Nro 9. wenn sie von hochstämmigen Bäumen ist, so werden diejenige Birnen, welche an der Sonnenseite gehangen haben, am ersten auf dem Lager reif, und die andern kommen nach.

C. Steinobst.

I. Kirschen.

1) Süße.

a) Türkische Kirsche.

2) Saure.

b) Spanische Weichsel.

c) Immerblühende, Cérise tardive, auch de la Toussaint, die Allerheiligen Kirsche.

II. Pfirsen.

a) St. *Jaques*. Jakobspfirse.

b) *Grosse Violette hative.*

c) Double Montagne oder Montauban.

d) *Royale George* oder die Schwollische.

e) Alberge Violette.

f) *Admirable rouge*, oder Belle de Vitry.

g) Brugnon Violet musqué.

h) Brugnon de Newington d'Angleterre.

i) *Teton de Venus.*

k) Pourprée tardive, oder Chevreuse tardive.

l) *Royale.*

m) Monstreuse.

n) Persique.

o) Vineuse.

III. Pflaumen.

a) Damas de Septembre oder Prune de Vacance, Vakanz, Septemberpflaume.

b) Rei-

b) Reineclaude, schwarze, grüne.
c) Diaprée.

D. Beeren.

1. Maulbeeren.

Anmerkungen.

Der schwarze Maulbeerbaum hat die Eigenschaft, daß er seine angeneme überaus külende und gesunde Früchte nicht sämmtlich aufeinmal, sondern nach und nach zur Reife bringt. Man muß daher die ganz schwarzen Beeren entweder zur rechten Zeit abpflükken lassen, (wobei man die Kleider in Acht zu nemen hat) oder man muß Stroh um den Baum ausbreiten, und die von selbst abfallenden Beeren sammlen, oder durch gelindes Bewegen der Zweige sie abschütteln, und die weniger reifen und noch etwas rothe davon absondern. —

Die Maulbeeren haben eine sehr zarte Haut und lassen sogleich den Saft fliesen, welcher auch dem Zinngeschirr sehr schwer zu reinigende Flekken verursacht. Man pflegt sie daher auf Schalen von Porzellan oder Fayence auf untergelegte Maulbeerblätter zu legen, und um die Finger beim Genuß nicht zu färben, solche mit langen großen Steknadeln zu essen und zum Munde zu bringen.

E. Nußartige Früchte.

1) Baumnüsse.
2) Haselnüsse.
   a) Barzellonische.
   b) Lamberts- oder Zellernüsse.
   c) Blutnüsse.
   d) Zwergnüsse.

Anmerkungen.

Die frischen Baumnüsse zum Nachtisch pflegt man auch öfters zuvor in der Küche zu schälen, und die Kerne auf Porzellanschalen mit Salzwasser besprenget auf die Tafel zu bringen.

October.

A. Aepfel.

1) Calville rouge.
2) Reinette d'Ete.
3) Postophe d'Eté.

B. Birne.

1) Beurré gris. Graue Butterbirn.
2) Beurré blanc. Weise Butterbirn.
3) Beurré rouge. Rothe Butterbirn.
4) Beurré d'Angletere. Englische Butterbirn.
5) Bergamotte d'Angleterre. Englische Bergamotte.

6) Ber-

6) Bergamotte d'Automne. Herbstbergamott.
7) Bergamotte Suiſe. Schweizerbergamotte.
8) Verte longue Panaché. Die Bandgestreifte.
9) Belliſſime d'Automne. Die Schöne Herbstbirn.
10) Beſi de la Motte. Die Fürstl. Birn.
11) Beſi d'Heri.
12) Meſſire Iean. Junkerhansenbirn.
13) Amadotte.
14) Franchipane.
15) Sucré verd.
16) Poire de Vigne.
17) Bestebirn, Eierbirn.
18) Bon Chretien d'Eté.

Anmerkungen.

Beurré gris Nro I. wird nie mehlig, aber bald moll oder taig, und darf nicht lange liegen. Wenn man aber Bäume gegen Norden stehen hat, da die Zeitigung später ist, so hat man sie desto länger.

C. Steinobst.

I. Pfirschen.

a) Violette tardive oder Marbrée.
b) Peche à fleur double.

II. Pflau=

II. Pflaumen.

a) Damas de Sept.
b) l'Imperatrice Violette, oder Prune de Princesse, flandrische Pflaume, Fürstinpflaume.

D. Beeren.

Maulbeeren.

E. Nußartige Früchte.

1) Mandeln.
2) Baumnüsse.
3) Haselnüsse.
 a) Barzellonische.
 b) Lamberts= oder Zellernüsse.
 c) Blutnüsse.
 d) Zwergnüsse.
4) Kastanien.

Anmerkungen.

Die Kastanien Nro 4. werden bekanntlich gebraten oder geröstet zum Nachtisch gegeben. Sie werden entweder in einer eigends dazu verfertigten Pfanne, die allenthalben runde Löcher hat, oder in Ermanglung deren in heißer Asche oder gelinden Kohlen gebraten, oder in einem Kaffebrenner geröstet. Die gebratene schmekken besser. — Da es aber dabei ohne Beschwärzung der Finger nicht abgehet, so reibt sich die Schwärze vermittelst einer Schnitte Brods aller=

allermeist ab, ohne die Serviete beschmuzzen zu dörfen, wenn man nicht sogleich Wasser bei der Hand hat. — Viele belieben süße Butter bei den gebratenen oder gerösteten Kastanien zu geniesen. Bei den hieländischen zarten Früchten dieser Art empfindet man ihren eigenthümlichen guten Geschmak besser ohne Butter. Aber bei den italienischen Marons, die rauer und trokkener sind, auch bei den Pfälzerkastanien ist die Butter nötiger. — Selbst die Marons, welche auf die hiesigen Kastanienbäume veredelt und okuliret werden, erlangen das zarte und Schmakhafte der hiesigen Kastanien.

November.

A. Aepfel.

1) Borsdörfer.
2) Engl. Goldpeping.
3) Agatapfel.
4) Jerusalemsapfel.
5) Pigeon.
6) Rother Paradiesapfel.
7) Rother Herbst-Calville.
8) Fleiner.
9) Pomme violet. Violenapfel.
10) Fenouillet jaune. Die gelbe Anisrenette.
11) Reinette grise.

12) Rei-

12) Reinette dorée. Goldrenette.
13) Pomme de Courtpendu. Langer Kartheuser.
14) Brauner Matapfel.
15) Gillemer.
16) Calville blanche.
17) Blanke Rabauw. Blumensaurer.
18) Wyker Pepping, Reinette Belleflеur. Der Wyker-Pipping, Süßpipping.
19) Postophe d'hyver. Winter-Postoph.

Anmerkungen.

Die Borsdörfer Nro 1. reifen zwar erst im December. Man kann aber darunter frühe haben, wenn man die großen und wurmstichig befundene aussuchet und solche in der Obstkammer blos hinleget, da sie bald gelbe und mürb werden, da den die frühere Genießbarkeit das Schadhafte ersezzet, und man denn gerne das Wurmigte ausschneidet, welches dem übrigen Apfel nicht nachtheilig noch ekkelhaft ist.

B. Birne.

1) Beurré blanc.
2) Beurré gris.
3) Beurré rouge.
4) St. Germain.
5) Virgouleuse.
6) Marquise. Herzogbirn.
7) Verte longue panaché.
8) Louise bonne.

9) Su-

9) Sucré verd.
10) Amadotte.
11) Ambrette.
12) Bergamotte Crasanne.
13) Bergamotte d'Automne.
14) Colmar.
15) Franchipane.
16) Bergamotte d'Angleterre.
17) Epine d'hyver.
18) Besi d'Echasserie.
19) Besi de la Motte.
20) Passe-toute.
21) Doyenne gris. Graue Doyenne.

Anmerkungen.

Marquise Nro 6. wird außerordentlich groß, wenn der Baum in fettem feuchten Boden stehet. Sie ist gut und von sehr angenemen Geschmak, wenn beim Reifen auf dem Lager ihre grüne Farbe in die gelbe übergehet; aber wenn sie grün bleibt, so ist es eine schlechte Frucht.

Louise bonne Nro 8. bekommt leicht einen grusichten unangenemen Geschmak und das Fleisch wird wie ein gestandenes Oel, wenn der Baum in einem trokkenen Boden, und der Sonnenhizze sehr ausgesezt stehet. — Die Birne dieser Sorte sind von verschiedener Größe, worunter man die kleinsten für die besten hält, als welche auch fast zwei Monate, den Nov. und Dec. hindurch sich halten.

Die

Die Crasanne Nro 12. hat dieses vorzügliche, daß sie sich bei vollkommener Reife ganze Monate hält, ohne zu überweichen, bis sie endlich, wie andere Früchte, verfaulet, welche Fäulnis aber sich auch nur durch einen kleinen Flek zu zeigen anfängt, woran man merken kann, daß sie nicht länger dauren wolle. Das Kernhaus ist sauer, und wird von den meisten ausgeschnitten. — Die kleinsten Crasannes haben den besten Geschmak.

C. Steinobst.

1) Mispeln.
2) Speierlinge.

Anmerkungen.

Die Mispeln Nro 1. werden im Nov. durch das erzwungene Moll- oder Taigwerden genießbar, da man sie außerdem nicht essen kann. Sie sind gesund und von zusammenziehender, anhaltender Kraft im Magen und findet auch ihr Geschmak seine Liebhaber, überdas kommen sie zu einer Zeit, da es an der Abwechslung mit verschiedenen Obstarten etwas fehlt. — Die Apfelmispel ist die gröste und hat den Vorzug. — Man bricht die Mispeln nicht eher, als bis das Laub abfällt, und Nachtfröste kommen. Sie sind nicht so saftig und gut, wenn sie auf dem freien Lager moll werden, als wenn sie durch eingeschlossene Luft dazu gezwungen

gen werden. Man schlägt sie entweder in ein rundes Tuch und legt sie zwischen ein Paar Betten, oder auf Stroh, und bedekt sie mit Tüchern oder dergleichen. Sie werden nicht zu gleicher Zeit moll, und können nach und nach verspeiset werden. Auch die taigen halten sich etliche Wochen. Wenn sie aber bei ihrer dunklern Farbe und Weiche noch irgendwo helle Flekchen zeigen, so sind sie noch nicht recht genießbar, wenn sie schon ganz weich sind.

Die Speierlinge Nro 2. haben fast gleichen Geschmak mit den Mispeln, obschon der Baum ganz verschiedener Art ist. Sie kommen früher als die Mispeln und sind im Geschmak zärter, werden aber übrigens, was das Mollmachen betrift, eben so behandelt.

D. Nußartige Früchte.

1) Mandeln.
2) Baumnüsse.
3) Haselnüsse.
4) Kastanien.

December.

A. Aepfel.

1) Borsdörfer.
2) Aagtje, Achatapfel.
3) Paasch Appel. Osterapfel.
4) Rode Kroon Appel. Kronapfel.

5) Pomme Royale d'Angleterre. Englischer Königsapfel.
6) Pigeon. Taubenapfel.
7) Pomme de Ierusalem. Jerusalemsapfel.
8) Fleiner.
9) Rother Paradiesapfel.
10) Blanke Rabauw. Blumensaurer.
11) Wyker Pepping, oder Reinette Bellefleur. Wyker-Pipping, Süßpipping.
12) Fenouillet gris, oder Pomme d'Anis. Anisapfel.
13) Reinette Courtpendu gris. Grauer Kurzstiel.
14) Pomme d'Api.
15) Goldpeping.
16) Stettiner.
17) Calville blanche. Weißer Kalvill.
18) Pomme de Courtpendu. Langer Kartheuser.
19) Brauner Matapfel.
20) Postophe d'hyver. Winterpostoph.

B. Birne.

1) Sarasin.
2) Virgouleuse.
3) Passe-toute.
4) Merveilleuse.
5) Bergam. Bugi, oder Bergam. d'hyver.
6) Besi d'Echasserie.
7) Besi de Cassoy oder Petit Beurré d'hyver.
9) Winterbestebirn.

10) Bon Chretien d'hyver.
11) Marquiſe.
12) Amadotte.
13) Louiſe bonne.
14) Royale d'hyver.
15) Verte longue panaché.
16) Ambrette.
17) Epine d'hyver.
18) Craſanne.
19) Franchipane.
20) Bergamotte d'Automne.
21) Colmar.
22) Bergamotte d'Angleterre.
23) St. Germain.
24) Beurré gris.
25) Sucré verd.
26) Poire de Citron.
27) Doyenne gris. Graue Doyenne.

C. Steinobſt.

Miſpeln.

D. Nußartige Früchte.

1) Baumnüſſe.
2) Mandeln.
3) Haſelnüſſe,
   a) Barzelloniſche.
   b) Lamberts- oder Zellernüſſe.
   c) Blutnüſſe.
   d) Zwergnüſſe.
4) Kaſtanien.

Anhang.

Einige Drukfeler und nötige Verbesserungen, welche zum ersten Theil der ersten Auflage zu bemerken sind.

Seite 4. Zeile 4. nach den Worten: unheilbar beschädiget wird; gehören die Worte: hauptsächlich auch stehen die Waldwildlinge ienen weit nach, weil sie die Pfropfreiser nicht so gern annemen, und wegen ihren gemeiniglich schlechten und alten Wurzeln und daher rürendem geringen Triebe die Pfropfwunden zu verheilen mehrere Jahre gebrauchen.

Seite 19. Zeile 3. nach den Worten: desto stämmiger gehören die Worte: doch ist es besser, man hält sie dadurch ab, daß man das Land stark mit Dornen belegt.

Seite 25. in der ohneins lezten Zeile, anstatt gegen Mittag und Abend, lies: gegen Morgen und Mittag, oder gegen Mittag und Abend.

Seite 40. Zeile 13. anstatt im Früiahr, lies: teils im Früiahr, theils um Johannis ꝛc.

Seite 49. Zeile 5. und 6. anstatt den Sommer zuvor, lies das Früiahr zuvor.

Seite 51. Zeile 20. anstatt May lies Merz.

Seite 51. Zeile 25. nach den Worten: Weiter obenhin stehen, lies: werden bis auf etliche Augen abgestuzt, auch das Stämmchen selbst bis auf 1 Fuß Höhe ungefehr abgeschnitten, damit das Stämmchen desto mehr in die Dikke wachsen möge. Je höher man es läßt, desto schwächer bleibt unten der Schaft, und desto später kann man pfropfen; denn es schießt sodann seinen Saft in die Höhe. Es versteht sich also von selbst, daß durch dieses Verstuz-

zen

zen der Wildlinge auch die obern Aeste entweder ganz weggeschnitten oder wenigstens das eine, so stehen bleibt, auf 1 oder 2 Augen verstuzt werde. Und so müssen die Wildlinge alle Frühjahr (das auch wärendem Winter geschehen kann), behandelt werden, bis sie zum Pfropfen tauglich sind. Die Aestchen aber, welche den Sommer über hervorkommen. . .

Seite 63. Zeile 20. nach den Worten: pfropfen kann, lies: und treibt beim abermaligen Pfropfen nie mehr so stark.

Seite 87. Zeile 5. nach dem Wort tunket, lies: man, nachdem es etwas abgekület ist rc.

Seite 91 Zeile 3 und 4. anstatt: von denen im Gipfel herausgetriebenen vier oder mehr regelmäsigen Zweigen, lies: von den herausgetriebenen Zweigen. . .

Seite 232. Zeile 14. nach Petit Muscat, lies: (Sept-en Gueule, sieben auf ein Maulvoll).

Seite 263. Zeile 12 rc. anstatt: Saure Arten müssen auf saure Sorten okulirt oder gepfropft werden. Süsse aber theils allein auf süße, theils auch wol bisweilen auf saure Stämmchen, lies: Saure Arten und und süßsäuerliche können auf saure und süße Sorten okuliret oder gepfropfet werden, doch sind sie auf sauren fruchtbarer; Süße werden gewönlich auf süße Stämmchen veredelt.

Seite 295. Zeile 4 und 5. anstatt: das Stämmchen kurz über demselben, wo es eingesezt ist, abgeschnitten werden; lies: das Stämmchen bis auf einen halben Finger lang, (welcher Stozzel erst im Herbst oder Frühjahr darauf wegkommt) abgeschnitten werden.

Seite 295. Zeile 7 rc. anstatt: aus dem oben eingesezten Auge zu einem hochstämmigen Baum erwachsen ist, verkürzet und gezwungen, nahe über der Okulirstelle seine Zweige zur Krone auszutreiben, lies: aus dem eingesezten Aug zu einem hochstämmigen Baum erwachsen soll, nicht verkürzet, sondern nach mehr gezeigter Behandlung zu Schaft angezogen werden, bis es so hochstämmig und hoch ist, daß man es nötiget, seine Zweige zur Krone auszutreiben.

Seite 298. Zeile 2. anstatt: regelmäßig, lies: unregelmäßig, und Zeile 3. anstatt: unregelmäßigen lies: regelmäßigen, und Zeile 13. nach: werden, lies: muß.

Seite 311. Zeile 9. anstatt: reift Ende Sept. lies: reift Mitte Sept. und Zeile 18 und 19. anstatt: Fleisch und löset sich vom Stein. Reift Mitte Sept lies: Fleisch, zukkerigten Saft, und löset sich vom Stein: hat kleine Blüte und ist eine der vortreflichsten Pfirschen. Reift Ende Aug.

Seite 312 Zeile 12. nach *Madeleine blanche* lies: auch verschiedentlich *La Montagne* genannt, und Zeile 16. nach den Worten: vom Stein, lies: hat einen kleinen Kern, zukkrigten Saft, weinigten Geschmak Die Rinde am Holz ist immer schwärzlich.

Seite 313 Zeile 12. nach: *Pourprée tardive*, lies: auch *Chevreuse tardive* genannt:

Seite 314. Zeile 17. anstatt: *La Cardinale Fürstenberg* lies: *La Cardinale*.

Seite 315. Zeile 11. am Schluß gehöret dazu: reift Ende Aug.

Seite

Seite 316. Zeile 10. nach den Worten: mit gelbem Fleisch lies: von vortreflichem Geschmak, wenn sie vollkommen reif wird, bekommt ziemlich Farbe, hat kleine Blüte, reift Mitte Aug.

Seite 317. Zeile 16. nach den Worten: *Avant Peche rouge* lies: auch *Avant Peche de Troyes*.

Seite 321. Zeile 21. anstatt Reift Ende Aug. lies: reift Mitte Sept.

Seite 352. Zeile 10 anstatt: lange spanische, lies: große spanische.

Drukfehler

des zweiten Theils.

Seite 31. Zeile 15. anstatt: Aug, lies: August.

Seite 32. Zeile 19. statt: abstehen, lies: abstechen.

Seite 55. Zeile 6. anstatt: schrieben, lies: schieben.

Seite 129. Zeile 14. anstatt: der Baum muß, lies: der Baum kann ꝛc.

Seite 135. Zeile 12. anstatt: leichtern, lies: lekkern.

Seite 160. Zeile 7. anstatt: aber auch Süßkirschen, lies: aber auf Sauerkirschen.

Seite 160. Zeile 21. und 22. anstatt: reift am frühesten, lies: reift am spätesten unter den Herzkirschen, und folgt nach den süßen Kirschen.

Seite 189. Zeile 6. anstatt: auf 1. August, lies: auf ein Aug.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Christ, Johann Ludwig, 1739-1813

Von Pflanzung und Wartung der nüzlichsten Obstbäume und ihrer besonders in Kronberg gezogenen Arten und Sorten nebst räthlichster Benuzzung ihrer Früchte in Aufbewarung derselben ... ; für Landleute, Oekonomen ...
Bd.: 2

Frankfurt a. M. (1791)

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 135 -2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266385-7
VD18 80250920-001